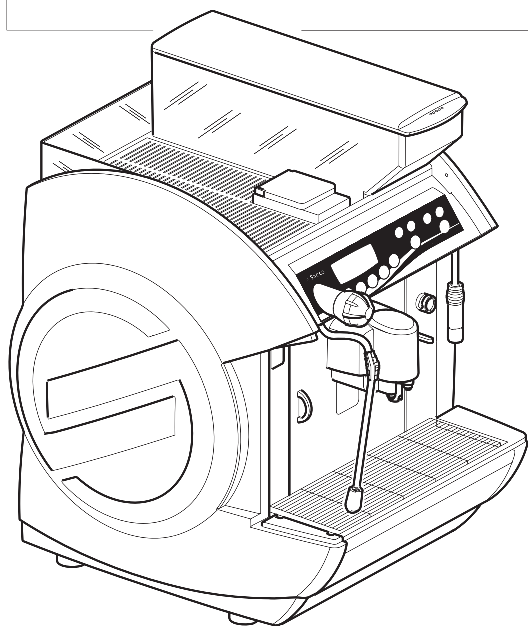


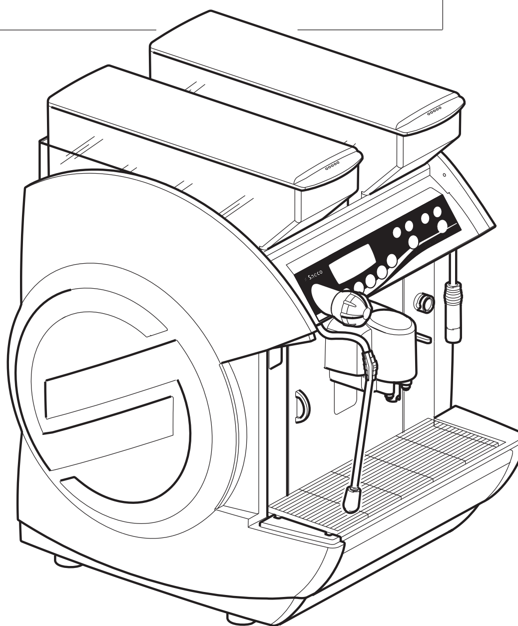
Macchina automatica per caffè espresso
Automatische Espressomaschine
Máquina automática para café exprés
Automatische espressomachine
Machine automatique à café expresso
Máquina automática para café espresso
Automatic espresso coffee machine

Modello • Modell • Modelo • Model • Modèle • Modelo • Model

IDEA



Type: CAP002/A/B



Type: CAP003B



ATTENZIONE: Il presente manuale di istruzione è destinato esclusivamente a personale con adeguata specializzazione.
ACHTUNG: Die Anleitungen in diesem Handbuch sind ausschließlich für Personal mit entsprechender Fachausbildung bestimmt.
ATENCIÓN: Este manual de instrucciones está dirigido únicamente a personal adecuadamente especializado.
OPGELET: Deze handleiding is uitsluitend bestemd voor adequaat opgeleid personeel.
ATTENTION: Ce manuel d'instructions est destiné uniquement au personnel spécialisé.
ATENÇÃO: O presente manual de instrução é destinado exclusivamente a pessoal com especialização apropriada.
WARNING: This instruction manual is intended exclusively for specialized personnel.

USO E MANUTENZIONE

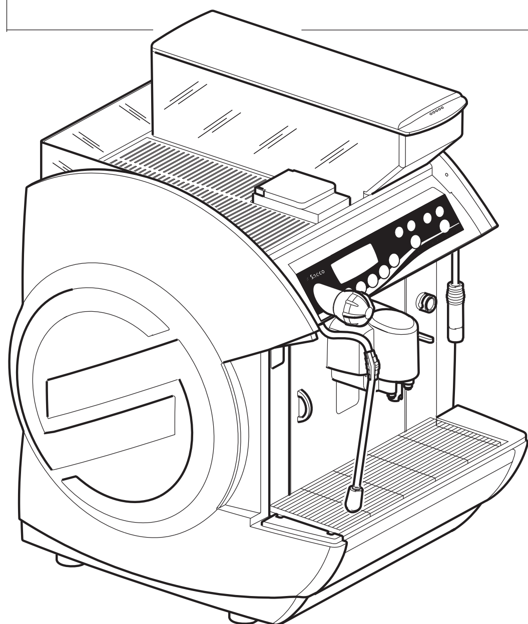
INSTRUCTION AND MAINTENANCE
BETRIEB UND WARTUNG
MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
USO Y MANTENIMIENTO
USO E MANUTENÇÃO
GEBRUIK EN ONDERHOUD



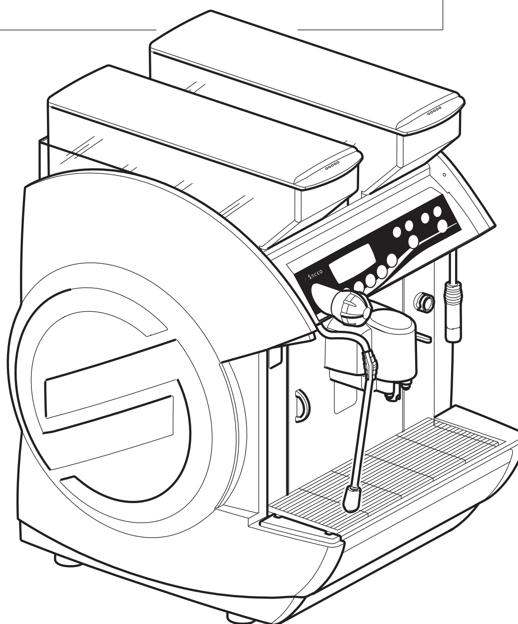
Macchina automatica per caffè espresso

Modello

IDEA



Type: CAP002/A/B



Type: CAP003B



USO E MANUTENZIONE

PREMESSA

- Il presente manuale è parte integrante della macchina e dovrà quindi essere conservato in luogo noto, facilmente accessibile, in buone condizioni, per tutta la vita operativa della macchina (compresi gli eventuali passaggi di proprietà). Il suo fine, è la trasmissione delle informazioni necessarie all'uso competente e sicuro della macchina stessa.
- In caso di smarrimento o deterioramento della presente pubblicazione, richiederne una copia ad un Centro di Assistenza Autorizzato, specificando il modello e l'anno di costruzione.
- I Centri di Assistenza Autorizzati, sono inoltre disponibili per ogni chiarimento tecnico, informazioni sul funzionamento, assistenza tecnica e fornitura di parti di ricambio.
- Gli argomenti trattati, sono destinati, in via esclusiva, all'utilizzo della macchina in condizioni di sicurezza per le persone, la macchina e l'ambiente, interpretando un'elementare diagnostica dei guasti e delle condizioni di funzionamento anomalo, compiendo semplici operazioni di verifica e manutenzione, nel massimo rispetto delle prescrizioni oggetto delle pagine a seguire e delle Norme di Sicurezza e Salute vigenti.
- Prima di ogni intervento leggere con la massima attenzione ed accertarsi di avere ben compreso il contenuto della presente pubblicazione.
- L'impiego della macchina da più utilizzatori (singolarmente), prevede l'assoluta necessità di prendere attentamente in esame il manuale istruzioni, da parte di ognuno di essi.
- Il Costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche e migliorie ai modelli in oggetto, senza l'obbligo di fornire alcun preavviso.
- Per esigenze particolari rivolgersi al Distributore o all'Importatore (se presente) della propria Nazione oppure al Costruttore.
-

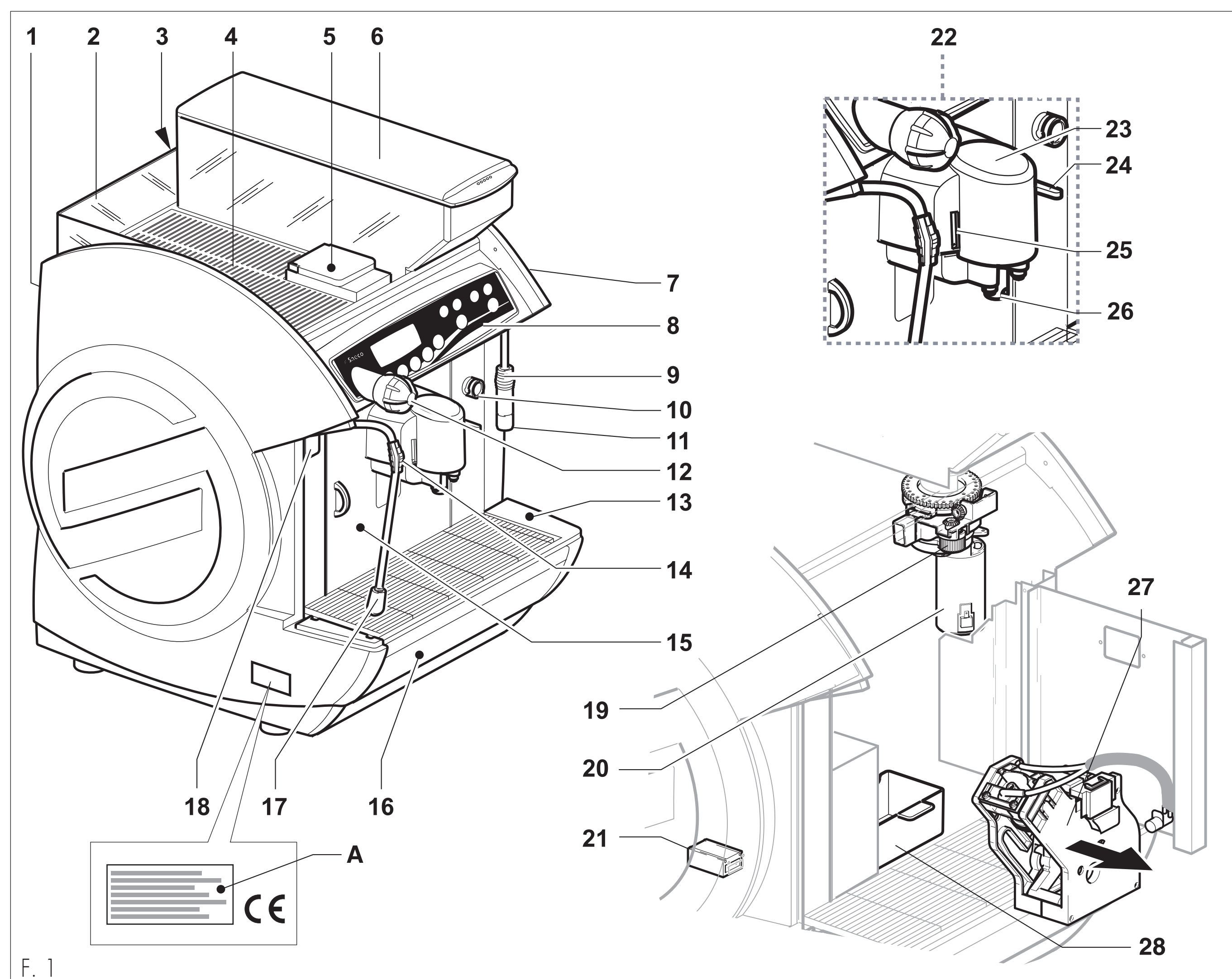
Costruttore: **SAECO Vending S.p.A.**
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio
Montano
Bologna, Italy

INDICE

1a - COMPOSIZIONE DELLA MACCHINA

Mod. **LUXE**
Mod. **COFFEE**
Mod. **CAPPUCCINO**

NOTA - Quando non espressamente indicati nel testo, i numeri di posizione di parti della macchina, sono riferiti a questa figura.



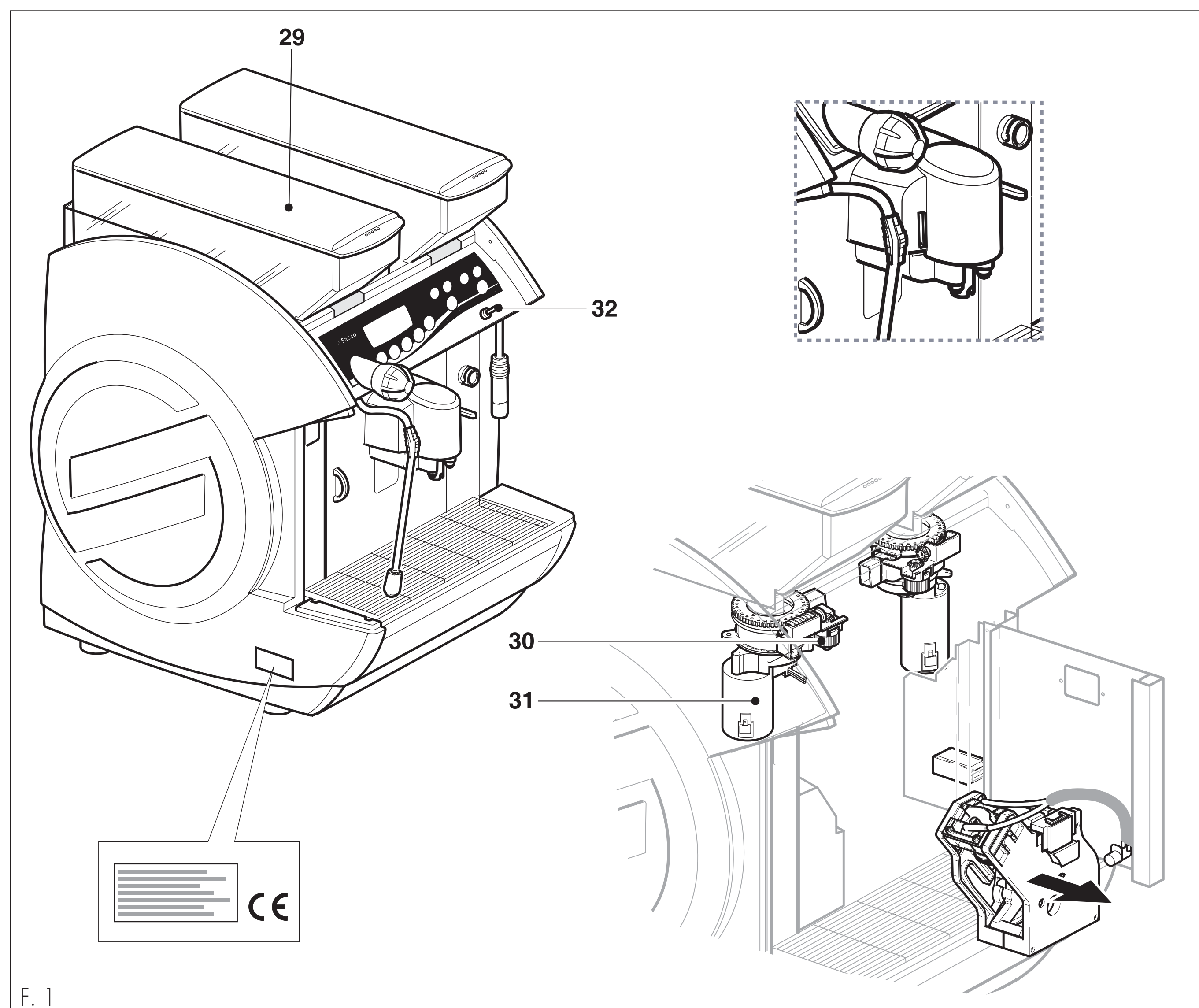
F. 1

A Targa CE
1 Pannello sinistro
2 Vetrinetta
3 Pannello posteriore
4 Piano scaldatazze
5 Sportello caffè premacinato
6 Contenitore caffè in grani destro
7 Pannello destro
8 Pannello comandi
9 Protezione in gomma
10 Pinza blocca tubo (allestimento CAPPUCCINO)
11 Tubo erogatore acqua calda (escluso allest. COFFEE)
12 Rubinetto erogazione vapore (escluso allest. COFFEE)
Senso orario: getto vapore aperto
Senso antiorario: getto vapore chiuso
13 Vasca raccogligocce
14 Protezione in gomma
15 Sportello
16 Cassetto raccoglifondi
17 Tubo erogatore vapore (escluso allestimento COFFEE)
18 Interruttore generale
"I" Funzioni elettriche abilitate - Macchina attivata - Lampada spia, luminosa.
"O" Funzioni elettriche disabilitate – Macchina spenta - Spia del tasto "I", spenta.
19 Pomello di regolazione macinatura destro
20 Gruppo macinacaffè destro
21 Contaimpulsi meccanico
Visualizza il numero di erogazioni che la macchina ha effettuato.
22 Gruppo erogatore caffè
23 Copertura per gruppo erogatore
24 Regolazione crema latte (allest. CAPPUCCINO)
25 Regolazione temperatura (allest. CAPPUCCINO)
26 Erogatore latte (allestimento CAPPUCCINO)
27 Gruppo caffè
28 Vaschetta polvere

1b - COMPOSIZIONE DELLA MACCHINA

Mod. **DUO**

NOTA - Quando non espressamente indicati nel testo, i numeri di posizione di parti della macchina, sono riferiti a questa figura.



F. 1

29 Contenitore caffè in grani sinistro
30 Pomello di regolazione macinatura sinistro
31 Gruppo macinacaffè sinistro
32 Selettore per contenitore caffè

2 - NOTE DI CONSULTAZIONE

2.1 Abbreviazioni

F. = Figura
P. = Pagina
Pr. = Paragrafo
T. = Tabella

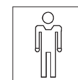
2.2 Simbologia di redazione

ATTENZIONE! Prestare la massima attenzione al significato dei simboli: la loro funzione è quella di non dover ripetere concetti tecnici o avvertenze di sicurezza, quindi sono da considerare dei veri e propri "promemoria". Consultare quindi, l'elenco dei simboli ogni volta che sorgeranno dubbi sul loro significato.

	ATTENZIONE! - Informazioni riguardanti la sicurezza dell'utilizzatore e l'integrità della macchina.
	ATTENZIONE! - Interventi potenzialmente pericolosi per il manutentore tecnico.
	IMPORTANTE! - Richiama l'attenzione su argomento di particolare importanza.
	Macchina spenta - Operazioni da effettuare con alimentazione di energia elettrica sezionata.
	Utilizzatore - Interventi di competenza dell'utilizzatore della macchina.
	Manutentore tecnico - Operazioni di esclusiva competenza di personale preposto alla manutenzione straordinaria ed alle riparazioni.

T. 1

3 - UTILIZZATORE



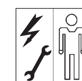
• Persona adulta per la quale sono di esclusiva competenza le seguenti operazioni:

- Conduzione, presidio e spegnimento della macchina.
- Rifornimento di caffè in grani.
- Regolazione dei parametri di erogazione.
- Svuotamento vasche di raccolta, fondi e liquidi.
- Pulizia esterna della macchina.



È vietato l'uso della macchina a bambini, adolescenti e persone non autosufficienti.

4 - MANUTENTORE TECNICO



• Persona preposta alle seguenti operazioni:

- Installazione, messa in funzione, regolazione e messa a punto della macchina.
- Manutenzione straordinaria, riparazioni e sostituzioni di parti di ricambio.

5 - DESTINAZIONE D'USO DELLA MACCHINA

• Le macchine oggetto del presente manuale, sono state progettate, realizzate e protette per l'erogazione automatica (programmabile) di bevande:

- a base di caffè in grani macinato all'istante;
- a base di caffè premacinato (escluso allestimento 2M);
- a base di latte e caffè in grani macinato all'istante (allestimento CAPPUCCINO).
- acqua calda e vapore acqueo (escluso allestimento COFFEE) per la preparazione ed il riscaldamento di bevande.
- latte caldo (allestimento CAPPUCCINO).



Ogni altro utilizzo delle macchine, non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio delle macchine stesse. L'uso improprio, determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

6 - AVVERTENZE E CAUTELE

- Per la manutenzione ordinaria, non utilizzare assolutamente, detergenti, diluenti, solventi, ecc...
- La pulizia è limitata alle parti non sotto tensione elettrica e va effettuata con prodotti neutri e biodegradabili e sempre con l'interruttore generale o l'interruttore onnipolare, in posizione "0" (OFF), oppure dopo avere estratto la spina dalla presa di corrente.
- La manutenzione ordinaria va eseguita da personale competente o quantomeno, opportunamente avvertito ed istruito e dotato dei requisiti psico/fisici necessari, nel pieno rispetto delle istruzioni di seguito riportate ed in conformità alle Norme di Sicurezza, Salute, vigenti.
- È tassativamente vietato collocare e/o abbandonare sulla macchina, utensili e quant'altro di potenzialmente lesivo per la sicurezza delle persone e l'integrità della macchina.
- Modifiche e manomissioni (anche lievi) nonché l'impiego di parti di ricambio non originali, esimono il Costruttore dalla responsabilità per danni di ogni natura e fanno decadere ogni diritto di garanzia.
- Utilizzare esclusivamente acqua potabile.
- Il latte da utilizzare per il CAPPUCCINATORE deve essere mantenuto e riposto in un apparecchio refrigerante ad una temperatura che non superi i 4° C, e non deve essere lasciato inutilizzato, fuori del frigorifero, per un periodo superiore a 30 minuti.
- Quando il CAPPUCCINATORE rimane inutilizzato per un periodo superiore ad 1 ora, occorre eseguire un ciclo di pulizia delle tubazioni, prima del suo riutilizzo.
  Per eseguire un ciclo di pulizia delle tubazioni, occorre:
  - immergere il tubo di aspirazione latte in un contenitore con acqua;
  - premere il tasto [icona];
  - attendere la fine dell'erogazione dell'acqua.
  N.B.: L'acqua non deve essere calda.
- Utilizzare un set nuovo di guarnizioni ogni qualvolta la macchina viene scollegata e ricollegata all'impianto idrico.



L 'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato nelle applicazioni domestiche e similari quali:
. nelle zone per cucinare riservate al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;
. nelle fattorie;
. utilizzo da parte di clienti di alberghi, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
. negli ambienti tipo bed and breakfast.

7 - PRECAUZIONI GENERALI

- Prima di operare con l'unità, accertarsi sempre ed in via preventiva di non nutrire dubbi sul contenuto del presente manuale. Il mancato rispetto delle norme in esso contenute, esime il Costruttore da responsabilità per danni di qualsiasi natura a persone e/o cose.
- Conservare questa edizione per futuri riferimenti.
- Verificare preventivamente (in caso di nuova installazione), il rispetto delle norme minimali di sicurezza, piazzamento ed operatività della macchina, rilevando condizioni ambientali (temperatura, umidità, illuminazione) e l'idoneità degli spazi operativi.
- L'eventuale danneggiamento del cavo di alimentazione elettrica, prevede l'intervento dell'Assistenza Tecnica Autorizzata o del manutentore tecnico.
- Non utilizzare la macchina all'esterno.
- Nei casi di malfunzionamento, richiedere sempre l'intervento del manutentore tecnico.
- E' vietato utilizzare getti d'acqua per la pulizia.

8 - INFORMAZIONI SULLA MACCHINA

8.1 Dati d'identificazione

Nella targa (A) sono riportati i seguenti dati d'identificazione della macchina:

- Costruttore e marcatura CE
- modello
- N° di matricola
- anno di fabbricazione
- tensione elettrica di alimentazione (V) e frequenza (Hz)
- potenza elettrica assorbita (W)
- numero fasi della linea elettrica (PH)
- pressione ammessa nella rete idrica (MPa)

NOTA - Nelle eventuali richieste ai Centri Assistenza Auorizzati, indicare modello e numero di matricola.

8.2 Caratteristiche tecniche

Tensione di alimentazione..................... 230V/400V 2N

Lunghezza cavo alimentazione....................... mm 1.500

Potenza installata:
- Mod. LUXE .... W 3.300
- Mod. COFFEE.. W 1.700
- Mod. CAPPUCCINO .... W 3.300
- Mod. 2 MACINACAFFE .... W 3.300

Pressione idrica...................... MPa 0,1÷0,8 (1÷8 bar)

Livello di pressione sonora ponderata A:.... inferiore a 70 dB

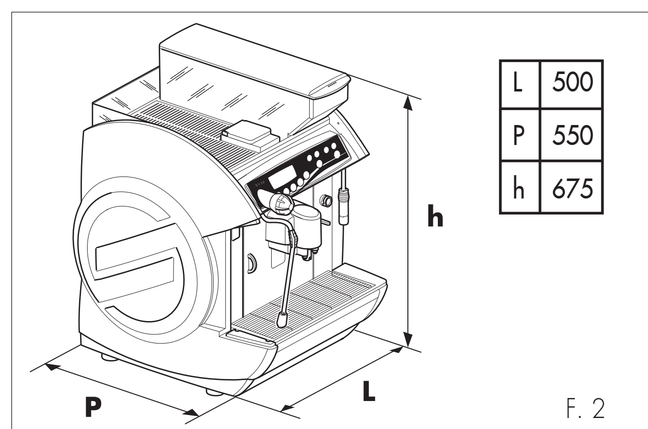
Peso:
- Mod. LUXE .... kg 53
- Mod. COFFEE.. kg 45
- Mod. CAPPUCCINO .... kg 54

Mod. 2 MACINACAFFE .... kg 58,5

Capacità contenitore caffè. .... kg 2

NOTA - Le macchine sono programmabili per i dosaggi di ogni tipo di erogazione. La maggior parte dei componenti elettrici, è alimentata a 24 Vdc.

8.3 Dimensioni d'ingombro

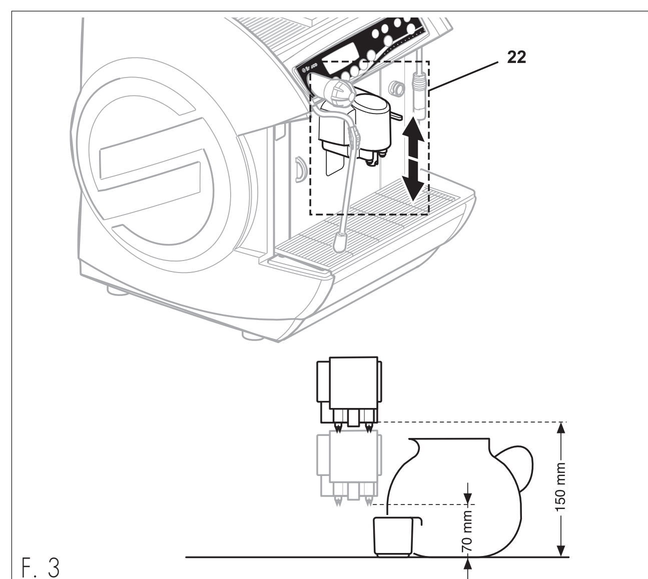


L	500
P	550
h	675

F. 2

8.4 Gruppo erogatore caffè

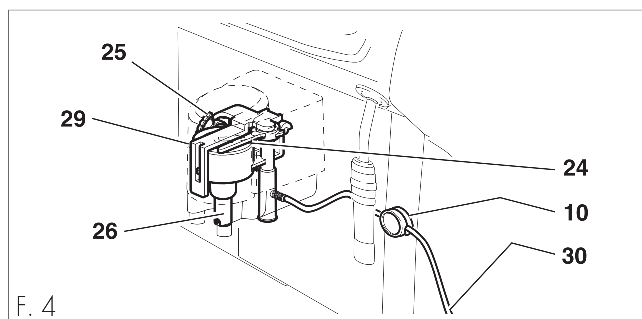
La posizione di questo gruppo (22) può essere modificata in funzione dell'altezza del recipiente utilizzato.
E' infatti possibile posizionare in alto o in basso l'erogatore.
Si possono così ottenere diverse altezze di erogazione.



F. 3

8.5 Gruppo Cappuccinatore (F. 4)

Il gruppo cappuccinatore, è composto da:
- tubo di aspirazione latte (30);
- pinza blocca tubo (10);
- cappuccinatore (29);
- regolazione della qualità della crema (24);
- regolazione della temperatura (25);
- Erogatore latte (26).



F. 4

9 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA

NOTA - Le macchine oggetto della presente pubblicazione, sono realizzate in conformità alle specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protette in tutte le parti potenzialmente pericolose.

- Eventuali sovrapressioni nell'impianto idrico preposto alla produzione di vapore e di acqua calda, vengono intercettate da n° 3 valvole di sicurezza.
- Un termostato impedisce surriscaldamenti delle caldaie.
- La posizione del cassetto raccoglifondi (16) e dello sportello (15), è controllata da n° 2 microinterruttori che determinano l'arresto del funzionamento della macchina se uno dei componenti non è posizionato correttamente; (sul display apparirà l'indicazione del componente fuori posto).
- Un contaimpulsi elettronico ed uno meccanico, memorizzano il numero di erogazioni prodotte e consentono la programmazione della manutenzione ordinaria.

9.1 Tubi di erogazione vapore ed acqua calda (escluso allestimento COFFEE) (F. 1)

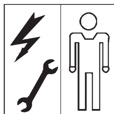
I tubi erogatori di vapore (17) ed acqua calda (11) sono dotati di apposite protezioni in gomma (9 e 14) per afferrarli ed orientarli anche se surriscaldati.

9.2 Rischi residui 

- Le caratteristiche costruttive delle macchine, oggetto della presente pubblicazione, non consentono di proteggere l'utilizzatore dal getto diretto di vapore o acqua calda (escluso allestimento COFFEE).

- Pericolo di ustioni - Nell'erogazione di acqua calda e di vapore, non dirigere i getti verso terzi o verso se stessi. Impugnare il tubo, esclusivamente sulle rispettive protezioni anti-ustioni (9 - 14).

! Non utilizzare contenitori che non siano realizzati in materiale "per alimenti".




Attenzione per evitare che residui di lavorazioni meccaniche possano venire a contatto con le bevande, erogare prima della messa in funzione definitiva del distributore circa 0.5l di acqua per ogni percorso erogazione. Solo dopo questa operazione potranno essere consumate le bevande erogate.


L'apparecchio non è adatto all'installazione in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.

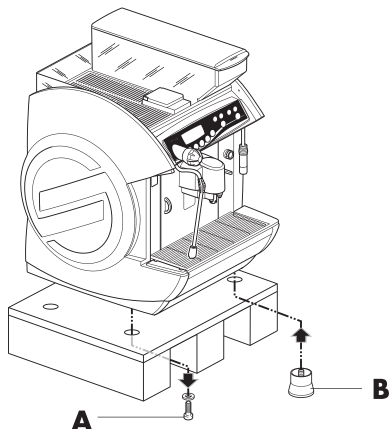

L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi ove il suo impiego e il suo mantenimento sono riservati a personale qualificato.

10 - INSTALLAZIONE

10.1 Note sull'ubicazione

- La macchina va installata in locale asciutto e riparato, con temperatura ambientale: 10° C - 40° C e umidità massima: 90%.

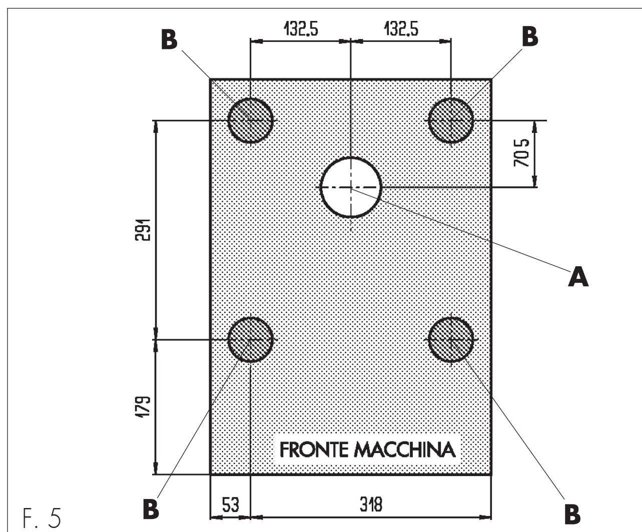
Sollevare il bancale in modo tale da poter togliere le viti **A** di fissaggio. Avvitare i 4 piedini di sostegno **B**.



10.2 Posizionamento della macchina

NOTA - Verificare che il piano preposto all'installazione della macchina, sia di dimensioni e robustezza adeguate a sostenere in sicurezza, la macchina stessa.

- Praticare sul piano un foro di Ø 100 mm (A - F. 5).
- Posizionare in modo definitivo, la macchina sul piano di appoggio (i cerchi B - F. 5, indicano la posizione ottimale dei piedi regolabili).
- Livellare la macchina, agendo sui piedi regolabili (F - F. 7).



F. 5


ATTENZIONE/ IMPORTANTE - Per un corretto uso ergonomico della macchina, si consiglia di installare l'apparecchio al di sopra di un piano di lavoro posto ad una altezza non inferiore ad 1 mt.

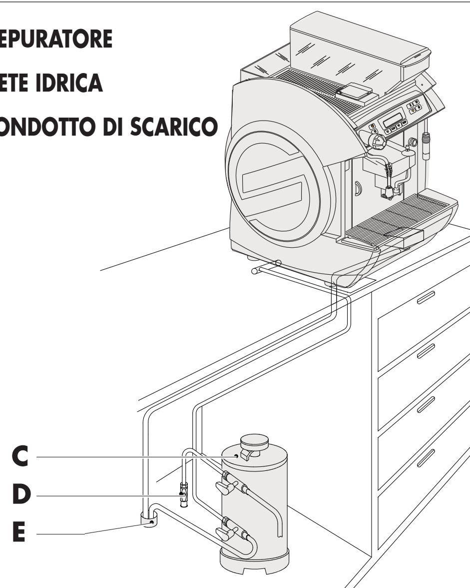
10.3 Collegamento idrico


Attenzione! La durezza dell'acqua non deve mai essere inferiore a 8°F.

E' opportuno alimentare la macchina con acqua trattata con un dispositivo di decalcificazione, soprattutto in caso di acqua ad alto contenuto di sali di calcio e magnesio (acqua dura). Accertarsi che la rete di distribuzione idrica sia di acqua potabile con pressione comprese tra 1 e 8 Bar.

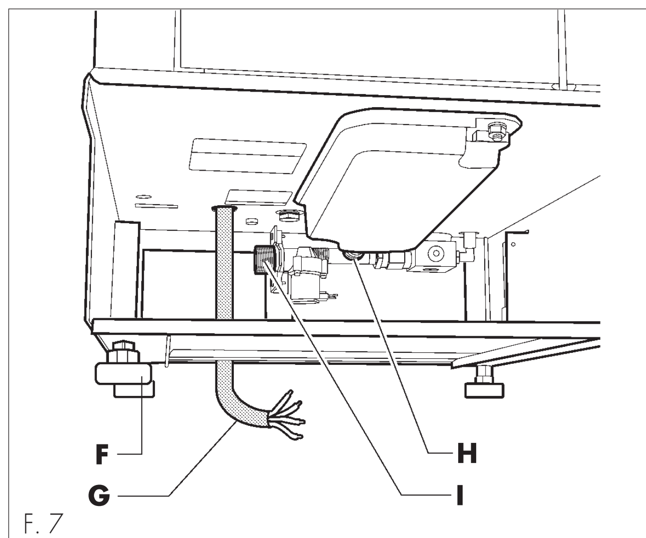
- Collegare alla rete idrica (D) il depuratore (C).


N.B. prima di allacciare il depuratore alla macchina, effettuare un lavaggio finchè l'acqua non si presenti limpida, procedere quindi al collegamento del depuratore alla macchina.



F. 6

- Collegare un tubo di scarico, al raccordo (H - F. 7) e fissarlo con fascetta a cremagliera.
- Collegare (esclusivamente con tubo e raccordi realizzati in materiale "per alimenti") la macchina alla rete di distribuzione acqua potabile, tramite il raccordo (I - F. 7).
- Inserire i tubi di scarico e carico nel foro A.



F. 7

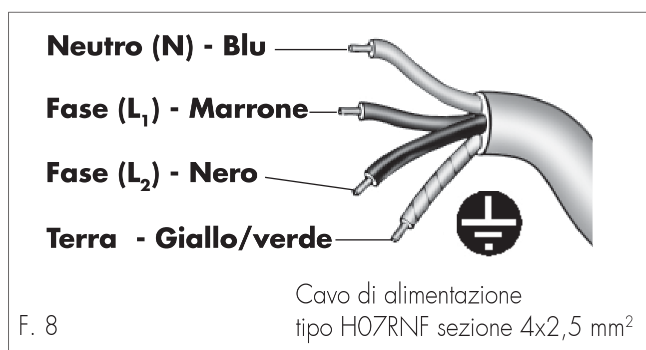
Nel caso in cui la macchina debba essere riposizionata in altro luogo occore sostituire il complesso di raccordo vecchio con uno nuovo (tubo di collegamento alla rete idrica).

Il tubo della rete idrica deve essere certificato secondo lo standard IEC 61770.

10.4 Collegamento elettrico

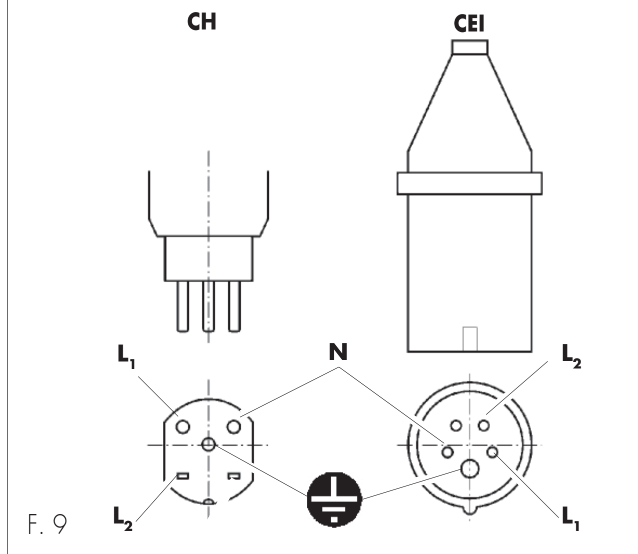
NOTA - Per impianti con corrente bifase 400 V, utilizzare le fasi in modo da fornire alla macchina 230 V in corrente monofase (F. 8). Per il collegamento monofase 230 V, richiedere l'apposito kit per l'installazione (cod. 1034.R09).

- Inserire il cavo di alimentazione elettrica (G - F. 7) nel foro A.



F. 8 Cavo di alimentazione tipo H07RNF sezione 4x2,5 mm²

Collegamento della spina a linea elettrica bifase 400 V2N~



F. 9

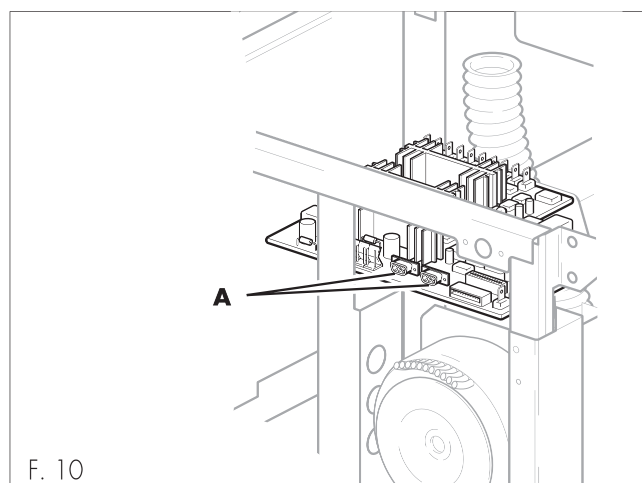
In funzione delle norme vigenti nel Paese di utilizzo della macchina, il cavo di collegamento alla linea elettrica, deve essere predisposto o con un interruttore onnipolare (con apertura minima dei contatti di 3 mm), (o con una spina conforme alle norme stesse).
- L'interruttore onnipolare deve essere adeguato all'assorbimento della macchina ed in grado di intercettare tutte le polarità della tensione.
- Verificare che i cavi elettrici dell'impianto siano proporzionati all'assorbimento della macchina.


Il punto di collegamento (presa elettrica o interruttore onnipolare) deve essere situato in un luogo facilmente raggiungibile dall'utilizzatore, per sconnettere la macchina dalla linea elettrica, in caso di necessità.

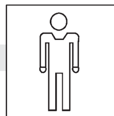
- Collegare il cavo (G - F. 7) alla linea di alimentazione elettrica.

10.5 Collegamento porta seriale

Tramite la porta seriale è possibile collegare la macchina alle apparecchiature dei CENTRI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI per verifiche ed operazioni di programmazione (A - F. 10).



F. 10



11 - PRIMA ACCENSIONE DELLA MACCHINA

- Riempire il contenitore (6 e 29) con la miscela di caffè in grani, prescelta.



Verificare che il caffè non contenga corpi estranei potenzialmente dannosi per le macine.

- Verificare che i componenti asportabili (13 e 16) siano presenti e che lo sportello (15) sia chiuso.
  In caso contrario, all'accensione della macchina, sul display apparirà l'indicazione del componente fuori posto.
- Ruotare l'interruttore onnipolare su "I".
- Accendere la macchina tramite l'interruttore (18); sul display appare: "IN 'RISCALDAMENTO ATTENDERE".
- Quando sul display apparirà: "PRONTO PER L'USO", occorre:
  - Posizionare l'erogatore (22) in modo da ottenere l'altezza adeguata ai recipienti utilizzati (Pr. 8.4).
  - Posizionare uno o due recipienti sotto l'erogatore.
- Premere il pulsante corrispondente al tipo di bevanda prescelta.

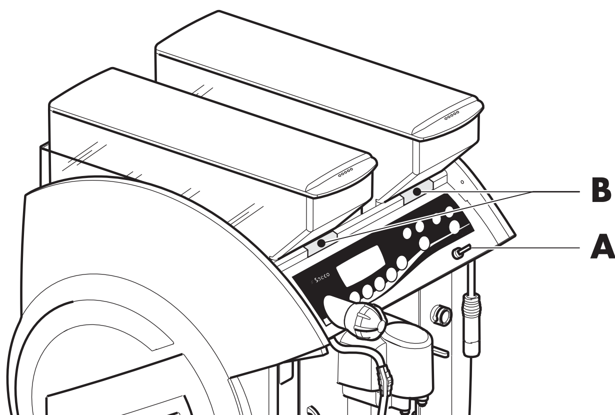


Nonostante tutti i pulsanti siano programmati già all'origine, su valori standard, occorre controllare che la bevanda ottenuta corrisponda alle caratteristiche desiderate. Diversamente bisogna procedere alla programmazione dei pulsanti erogazione (Pr. 12.6)

12 - USO DELLA MACCHINA



La versione Duo è dotata di 2 contenitori caffè e di 2 macinacaffè. Questo permette il raddoppio dei prodotti erogabili o di inserire una qualità diversa di prodotti.
Per selezionare un contenitore si deve agire sul pulsante **A**. L'accensione della spia **B** identificherà il contenitore pronto per l'uso.





Prima di utilizzare la macchina è necessario aver letto attentamente la presente pubblicazione ed aver acquisito una buona conoscenza generale della macchina stessa.



Dopo un periodo di inattività della macchina è consigliabile rileggere, prima di riutilizzarla, il paragrafo precedente "Prima accensione della macchina".

12.1 Stati della macchina

In relazione all'alimentazione elettrica la macchina può risultare come segue:

Spenta ed isolata elettricamente
- Interruttore generale (18) e interruttore onnipolare in posizione "0" (o spina disinserita).
- E' attiva esclusivamente la memoria di mantenimento dei dati programmati.

Accesa
- Interruttore generale (18) e interruttore onnipolare in posizione "I" (o spina inserita).
- Sono attive tutte le funzioni ed il display (8a) è acceso.

In standby (macchina spenta ma non isolata elettricamente)
- Interruttore generale (18) in posizione "I".
- Sono attive le funzioni "ACCENSIONE AUTOM.", "ANTICONGELAMENTO", se selezionate, e "OROLOGIO", nonché il display e la memoria di mantenimento dei dati programmati.
- La retroilluminazione del display è spenta.

12.2 Accensione manuale

Questo tipo di avvio è necessario quando la macchina si trova nello stato di "spenta ed isolata elettricamente" (Pr. 12.1). Occorre procedere come descritto nel Pr. 11 escludendo, eventualmente, il controllo della bevanda erogata.

12.3 Accensione automatica programmata

E' possibile quando la macchina è in "STANDBY" ed è attiva la funzione "ACCENSIONE AUTOM.". L'accensione della macchina avviene all'orario programmato.

12.4 Accensione temporanea da standby

Avvio manuale con la macchina in "STANDBY".
Si ottiene mantenendo premuto per 3 secondi il pulsante ☀.
La macchina ritornerà automaticamente in "STANDBY" dopo 60 minuti dall'ultima operazione.

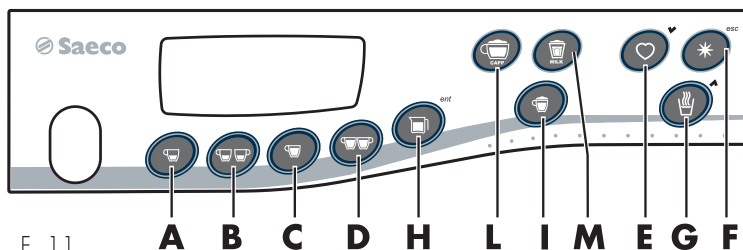
12.5 Pannello comandi

I tasti erogazione, vanno premuti per meno di 1 sec.



Tenendo premuto il tasto si possono selezionare le seguenti funzioni:
- LAVAGGIO EROGATORE
- STANDBY (3 secondi)
- PROGRAMMAZIONE LATTE (5 secondi)
- LAVAGGIO GRUPPO (8 secondi)

Accende temporaneamente la macchina (in "STANDBY") e conferma la selezione dei tasti (H - G).



F. 11

CAFFÈ Erogazioni ottenute con caffè macinato all'istante

1 basso A 2 bassi B 1 alto C 2 alti D	• Le definizioni: "Caffè basso" - "Caffè alto", indicano i due diversi livelli di erogazione. • Alla consegna, le macchine sono programmate su valori standard.

CAFFÈ PREMACINATO Erogazione ottenuta utilizzando dosi di caffè premacinato

basso E + A alto E + C	• Queste erogazioni, sono programmabili soltanto per dose singola di caffè premacinato ed introdotte all'istante.

CAFFÈ LIGHT Erogazione ottenuta utilizzando dosi di caffè premacinato con l'aggiuntadi caffè macinato all'istante

basso E + E + A alto E + E + C	• Dopo aver premuto il tasto (una volta per "Premacinato" due volte per "Caffè light"), introdurre una dose di caffè, attraverso lo sportello (5). • Per il caffè light, verrà aggiunta automaticamente una piccola quantità di caffè macinato.

CAFFÈ IN CARAFFA Erogazione ottenuta automaticamente con più erogazioni di caffè

 H 1-8 + F 	• Si possono programmare fino a 8 erogazioni nello stesso recipiente, (max Lt 2,5). Per fare ciò premere più volte il tasto . Il display visualizza il numero di dosi programmate. Dopo l'erogazione di Lt. 2,5, attendere 2 minuti prima di richiedere una nuova erogazione.

CAFFÈ MACCHIATO Erogazione ottenuta con caffè macinato più una piccola dose di latte

(*) I  (***)	• Bevanda composta da caffè macinato all'istante, alla quale viene aggiunta una piccola dose di latte caldo.

CAPPUCCINO Erogazione ottenuta con latte caldo più una dose di caffè macinato

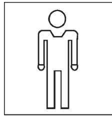
(*) L  (**) e (***)	• Bevanda composta da caffè macinato all'istante e latte caldo.

LATTE CALDO Erogazione ottenuta utilizzando latte

(*) M  (**) e (***)	

ACQUA CALDA (escluso allest. COFFEE) Erogazione ottenuta utilizzando acqua

 G 1-8 + F 	• Si possono programmare fino a 8 erogazioni nello stesso recipiente, (max Lt 1). Per fare ciò premere più volte il tasto . Il display visualizza il numero di dosi programmate.



VAPORE

(Escluso allestimento COFFEE)

- Immergere il tubo (17) nella bevanda da riscaldare.
- Ruotare in senso antiorario il rubinetto (12). Raggiunta la temperatura desiderata, richiudere il rubinetto (in senso orario).



Dopo ogni utilizzo, ripulire con panno/spugna (umido e pulito) il tubo del vapore, dai residui della bevanda riscaldata precedentemente.

(*) Preventivamente ad ogni erogazione, inserire il tubo di aspirazione (30 - F. 4) all'interno del contenitore del latte.

(**) Regolare la quantità di crema (24 - F. 4) (Pr. 12.8).

12.6 Programmazione tasti erogazione

Le quantità di bevande associate ai rispettivi tasti possono essere programmate direttamente dalla tastiera.
Per programmare e riprogrammare i tasti seguire le seguenti istruzioni:

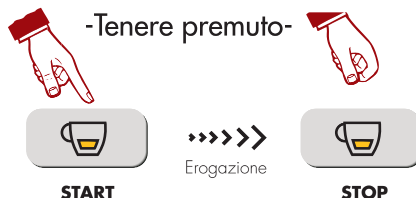
- Accendere la macchina e predisporla all'uso
- Posizionare il recipiente sotto l'erogazione specifico.
- Premere e mantenere premuto il tasto. Sul display appare "PROGRAMMAZIONE".
- Rilasciare il tasto, per memorizzare la dose erogata.

(***) **N.B.:** I tasti , e possono essere preimpostati per erogare bevande composte da latte e caffè in ogni possibile combinazione. Per attivare impostazioni diverse da quelle di default occorre rivolgersi ad un centro d'assistenza autorizzato.

Riportiamo di seguito lo schema di programmazione dei tasti.

CAFFÈ

1 caffè basso



per effettuare la programmazione degli altri caffè procedere come sopra, utilizzando i seguenti tasti:

2 caffè bassi  , 1 caffè alto  e 2 caffè alti 

CAFFÈ MACCHIATO

CAFFÈ

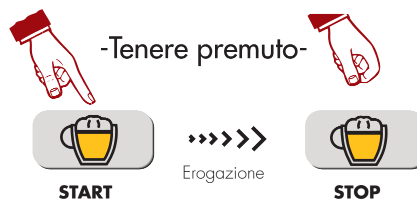


LATTE

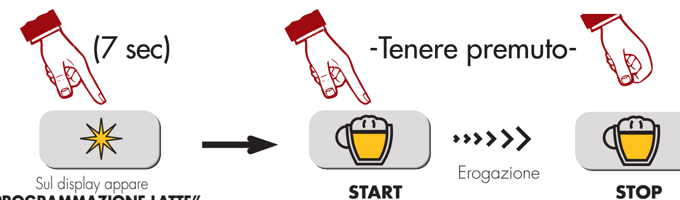


CAPPUCCINO

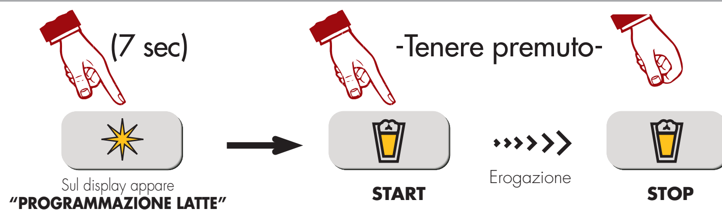
CAFFÈ



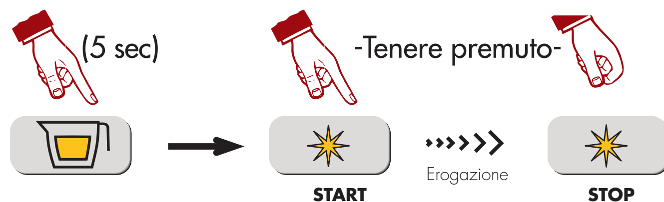
LATTE



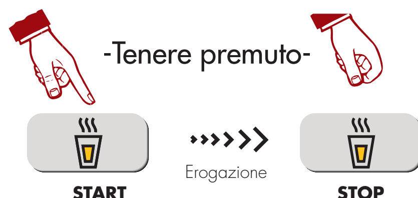
LATTE CALDO



CAFFÈ IN CARAFFA



ACQUA CALDA



NOTA - Questa programmazione, è ottenibile soltanto se la funzione "PROGRAMM. ACQUA CALDA" è in modalità: "ATTIVATA" (Pr. 12.7.1).

12.7 Funzioni programmabili del menu

NOTA - La macchina consente alcune regolazioni ed impostazioni tramite la programmazione del menu, che adeguano il prodotto erogato alle esigenze dell'Utilizzatore

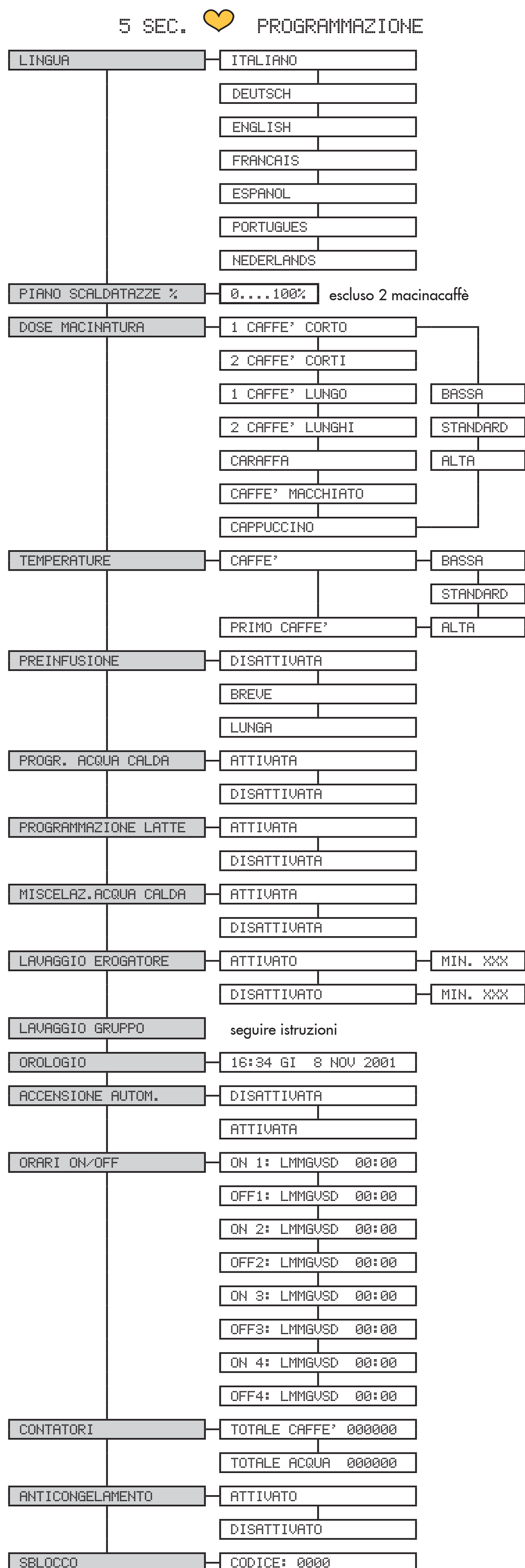
Durante la programmazione i tasti che seguono, assumono una funzione diversa da quella che hanno normalmente durante l'uso della macchina

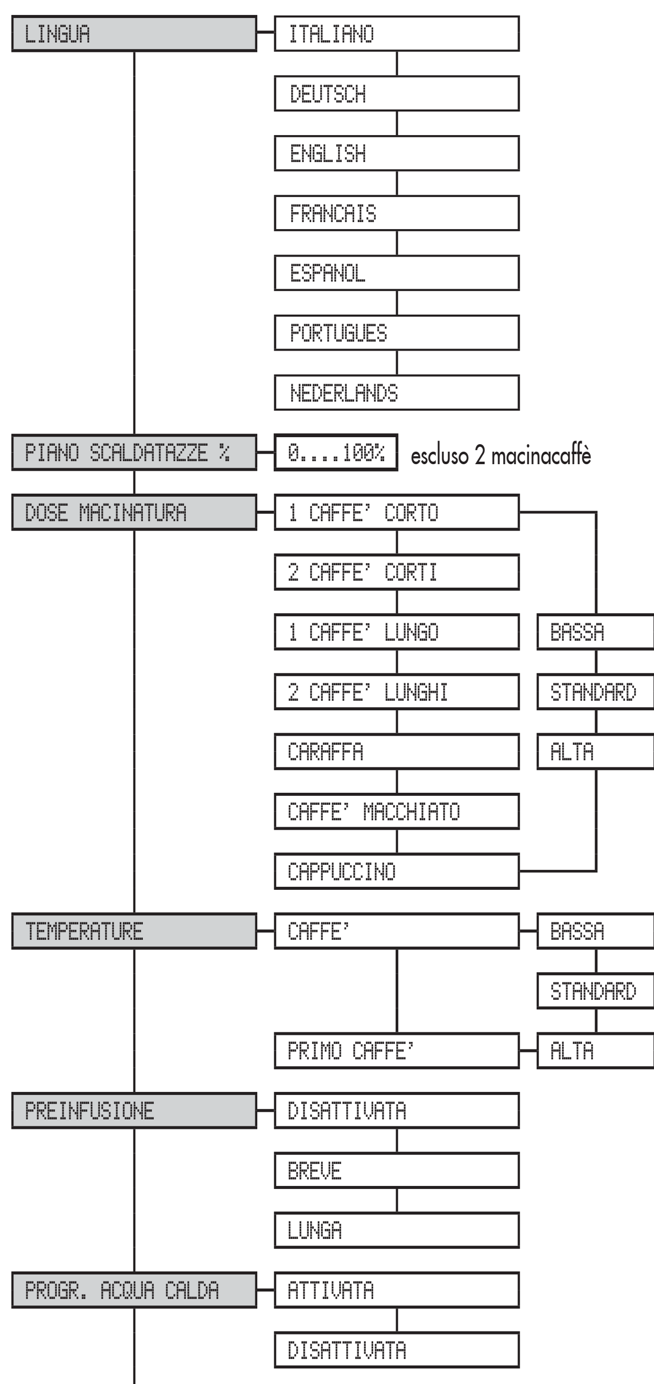
	(accesso alla programmaz.)	entrare nel menu di programmazione mantenendolo premuto per 5 sec. (sul display apparirà: "PROGRAMMAZIONE");
	(Enter)	passare da un livello del menu al successivo; preparare un dato alla modifica; confermare un dato o una funzione;
	(Escape)	annullare le modifiche non confermate; risalire al livello precedente del menu fino all'uscita dallo stesso.
	(Down)	passare alla voce successiva all'internodello stesso livello di programmazione; incrementare il valore di un dato da modificare.
	(Up)	passare alla voce precedente all'interno dello stesso livello di programmazione; ridurre il valore del dato da modificare.

Alcune funzioni prevedono la programmazione anche di uno o più dati (già programmati su valori standard).

Per intervenire sui valori dei dati da riprogrammare occorre:

- Selezionare la funzione.
- Confermare la funzione con il tasto (Enter).
- Il cursore lampeggiante si posiziona sotto al valore da modificare.
- Azionare i tasti (Up) o (Down) per variarne il valore.
- Confermare il dato modificato con il tasto (Enter).





lo sviluppo delle funzioni
prosegue nella pagina seguente

12.7.1 Descrizione delle funzioni

LANGUAGE

- Azionando [icon] dal menu "LANGUAGE" si può accedere alla selezione della stessa.

PIANO SCALDATAZZE % (escluso 2 Macinacaffè)

- Questa funzione consente di attivare il piano scaldatazze regolandolo da 0 a 100% a step di 10.

DOSE MACINATURA

Per ogni erogazione è possibile modificare la quantità del caffè macinato utilizzato nell'erogazione e programmata in fase di installazione.

- Confermando "BASSA" o "ALTA", la dose viene ridotta di 1 gr o incrementata di 1 gr.
- Confermando "STANDARD", la dose utilizzata nell'erogazione è quella programmata dal Manutentore Tecnico.

TEMPERATURE

Per ogni erogazione di caffè, è possibile modificare la temperatura dell'acqua utilizzata nell'erogazione e programmata in fase di installazione.

- Confermando "BASSA" tale temperatura viene ridotta di 3°C.
- Confermando "ALTA" la temperatura aumenta di 3 °C.
- Confermando "STANDARD" la temperatura è quella programmata dal Manutentore Tecnico.

NOTA - La temperatura "primo caffè" viene utilizzata per la prima erogazione all'accensione della macchina.

PREINFUSIONE

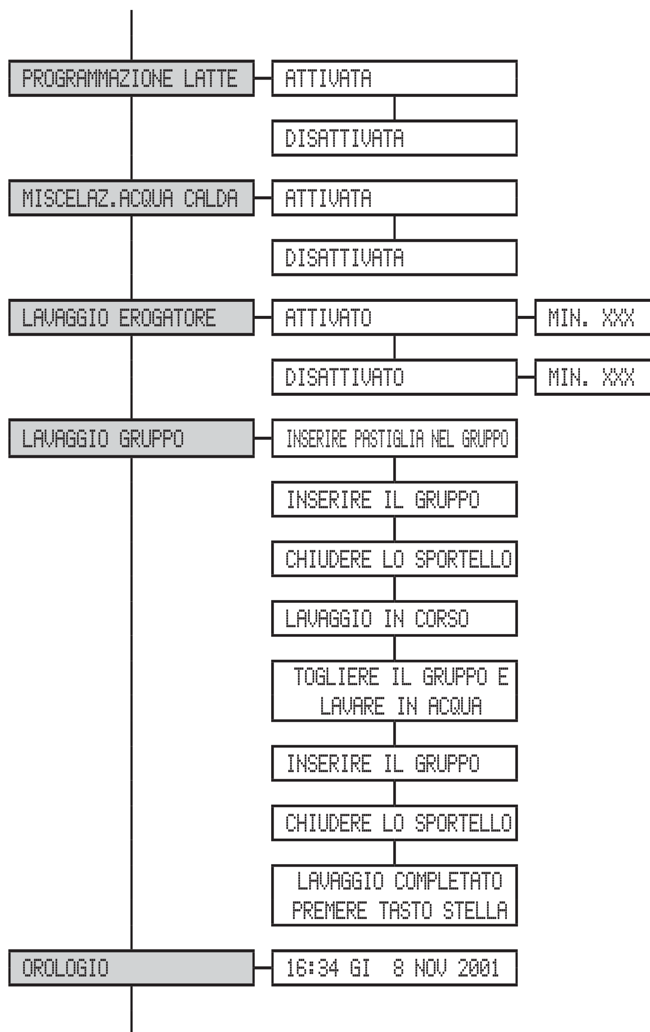
Questa funzione, consente di effettuare una breve pausa nella prima fase di erogazione. Questo può migliorare la qualità del caffè che ha modo, durante la pausa, di "infondersi" con la prima parte di acqua ricevuta. Confermando:

- "DISATTIVATA", non viene eseguita alcuna preinfusione.
- "BREVE", si ottiene la "preinfusione" programmata dal Manutentore Tecnico.
- "LUNGA", si ottiene la "preinfusione" aumentata di 1 sec.

PROGR. ACQUA CALDA

Con questa funzione è possibile abilitare la programmazione della quantità d'acqua calda erogabile. Confermando:

- "ATTIVATA", è possibile programmare il tasto [icon], (Pr. 12.6).
- "DISATTIVATA", il tasto [icon] non accetta la programmazione della dose che dovrà essere gestita manualmente.



lo sviluppo delle funzioni

prosegue nella pagina seguente

PROGRAMMAZIONE LATTE

È possibile abilitare la programmazione della quantità di latte erogabile. Confermando:

- "ATTIVATA", programma il tasto (Pr. 12.6).
- "DISATTIVATA", il tasto non accetta la programmazione della dose, che dovrà quindi essere gestita manualmente.

MISCELAZ. ACQUA CALDA

Durante l'erogazione dei vari tipi di bevande, la macchina aggiunge una certa quantità di acqua calda, in base alla programmazione effettuata. Confermando:

- "ATTIVATA", la miscelazione viene effettuata
- "DISATTIVATA", alla bevanda NON viene aggiunta acqua calda.

NOTA - A funzione disattivata, i valori programmati restano invariati e riutilizzabili alla riattivazione.

LAVAGGIO EROGATORE

Funzione che consente l'erogazione di una minima quantità di acqua calda (circa 5 cc) per evitare la formazione di sedimenti nell'erogatore caffè; tale lavaggio viene effettuato automaticamente dopo il tempo programmato (20÷240 minuti) dall'ultima erogazione di caffè. Confermando:

- "ATTIVATO", il cursore lampeggiante di modifica si posiziona sull'ultima cifra a destra, e il valore può essere modificato con passi di 10 min. per volta; confermare sempre le eventuali modifiche.
- "DISATTIVATO", la macchina non esegue alcun lavaggio.

NOTA - Durante il lavaggio, sul display appare: "LAVAGGIO PROGRAMMATO"; il lavaggio può anche avvenire manualmente tenendo premuto il tasto ✳ per 3 secondi.

LAVAGGIO GRUPPO

Funzione che consente di eseguire il lavaggio del gruppo caffè (27) utilizzando le apposite pastiglie (per informazioni sulle pastiglie rivolgersi ad un Centro di Assistenza Autorizzato).

Procedura:

- Il processo inizia da: "LAVAGGIO GRUPPO".
- Premere ; sul display: "INSERIRE PASTIGLIA NEL GRUPPO".
- Rimuovere il gruppo caffè; sul display: "INSERIRE IL GRUPPO";
- Inserire la pastiglia all'interno del gruppo caffè e reinserire il gruppo; sul display: "CHIUDERE SPORTELLO".
- Chiudere lo sportello; sul display: "LAVAGGIO IN CORSO".
  La macchina inizia il ciclo di lavaggio, al termine del quale sul display appare "TOGLIERE IL GRUPPO E LAVARE IN ACQUA".
- Rimuovere il gruppo caffè; sul display: "INSERIRE GRUPPO".
- Lavare il gruppo caffè in acqua corrente.
- Reinserire il gruppo caffè; sul display: "CHIUDERE SPORTELLO"
- Chiudere lo sportello; sul display: "LAVAGGIO COMPLETATO PREMERE TASTO STELLA" ;

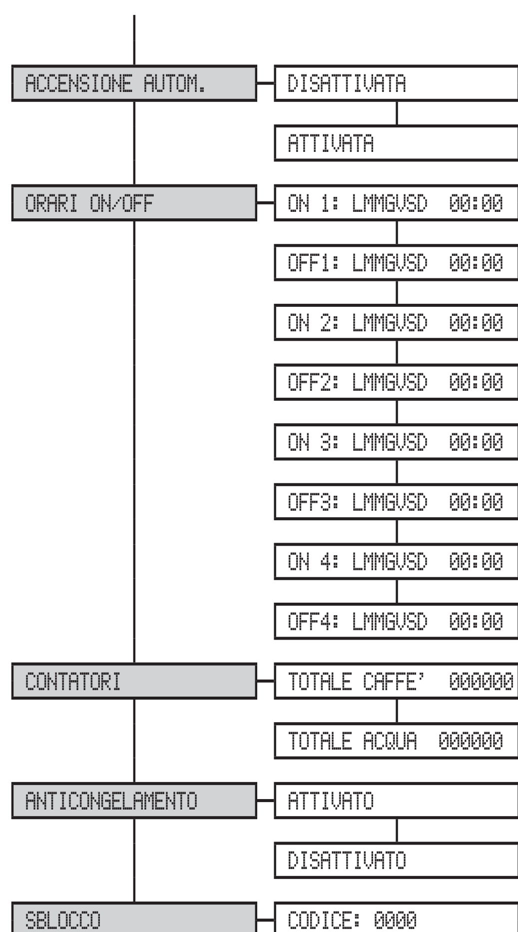
Premere ✳ per uscire definitivamente dal menu e rendere pronta all'uso la macchina.

NOTA - Il lavaggio può anche avvenire manualmente tenendo premuto il tasto ✳ per 8 secondi.

OROLOGIO

Funzione che consente di impostare l'orologio ed il datario della macchina.

- Confermando "OROLOGIO", il cursore lampeggia e si posiziona sulle ore, che potranno essere modificate.
- Dopo aver confermato l'ora impostata, il cursore si porta al successivo dato modificabile (i minuti, poi il giorno, il mese ed infine l'anno).



ACCENSIONE AUTOM.

Funzione che consente di programmare l'accensione e lo spegnimento automatici della macchina, in due fasce orarie diverse, per ogni giorno della settimana. Confermando:

- "ATTIVATA", la macchina si predispone a tale funzione.
- "DISATTIVATA", la macchina si accende e si spegne solo manualmente tramite l'interruttore generale (18). Eventuali orari già programmati, di accensione e spegnimento automatici, rimangono comunque memorizzati.
- Per la programmazione delle fasce orarie e dei giorni vedere la funzione successiva "ORARI ON/OFF".

NOTA - L'accensione automatica della macchina è possibile solo con l'interruttore generale (18) in posizione "I".

ORARI ON/OFF

Funzione che consente di programmare gli orari di accensione e spegnimento automatici della macchina nell'arco di tutta la settimana.

- Confermando "ORARI ON/OFF", il cursore lampeggiante si posiziona sul giorno da modificare.
- Inserire il giorno nella programmazione, con il tasto (down), facendo diventare la lettera da minuscola a maiuscola.
- Disinserire il giorno nella programmazione, con il tasto (up), facendo diventare la lettera da maiuscola a minuscola.
- Confermare la modifica.

Per la modifica dell'orario seguire la stessa procedura utilizzata per l'impostazione dell'orologio.
Esempio: nello schema di sviluppo delle funzioni è rappresentata una programmazione della macchina che ne prevede l'accensione alle 08:00 e lo spegnimento alle 18:00 dal lunedì al venerdì, l'accensione alle 09:00 e lo spegnimento alle 12:30 di sabato, e la sosta completa la domenica.

CONTATORI

Sono due funzioni che rappresentano, l'una il totale dei cicli di erogazione di caffè, e l'altra il totale dei cicli di erogazione di acqua calda. Nel caso in cui la dosatura automatica dell'acqua calda sia disabilitata (vedi funzione "PROG. ACQUA CALDA"), verrà conteggiato un ciclo per ogni azionamento dell'elettrovalvola.

NOTA - Entrambe le funzioni sono solo di consultazione in quanto non sono azzerabili.

ANTICONGELAMENTO

La funzione anticongelamento serve ad evitare che l'eventuale esposizione della macchina in "STANDBY" a basse temperature possa causare danni dovuti alla formazione di ghiaccio nelle caldaie. Tale funzione mantiene la temperatura delle caldaie ad un valore minimo che ne impedisce il congelamento.

- Confermando "ATTIVATO", si abilita la funzione.
- Confermando "DISATTIVATO", si disabilita.

NOTA - La funzione è attivata solo se è attivata anche la funzione "ACCENSIONE AUTOM." e solo quando la macchina è in "STANDBY". Quando la funzione è attiva il display visualizza "ANTICONGELAMENTO".

SBLOCCO

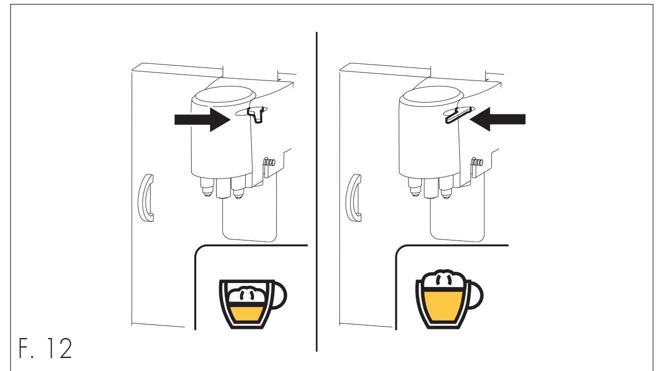
Funzione che consente di sbloccare temporaneamente la macchina quando ha raggiunto il numero di cicli programmati per la manutenzione o la decalcificazione. Per ottenere il codice sblocco occorre rivolgersi alla ditta che ha effettuato l'installazione o che fornisce il servizio di manutenzione. Ottenuto il codice bisogna inserirlo nella funzione:

- Confermare la funzione "SBLOCCO", il cursore lampeggiante si posiziona sotto alla prima cifra da modificare;
- inserire la cifra e confermarla;
- dopo ogni conferma il cursore lampeggiante si posiziona sotto la cifra successiva, e così via fino a completare il codice.

12.8 Regolazione della crema

La qualità di crema nelle bevande è proporzionale all'intervento sulla leva di regolazione (24).

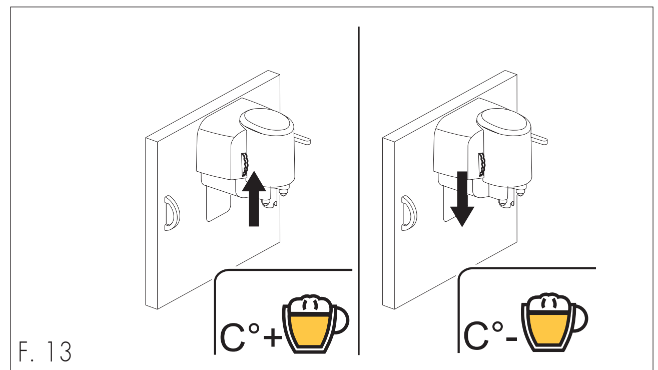
- Ruotando la leva verso destra, si ottiene una maggiore quantità di crema.
- Ruotando la leva verso sinistra, si ottiene una minore quantità di crema.


F. 12

12.9 Regolazione della temperatura

La temperatura del latte è proporzionale all'intervento sulla leva di regolazione (25).

- Ruotando la leva verso l'alto, si ottiene una temperatura più alta.
- Ruotando la leva verso il basso, si ottiene una temperatura più bassa.



F. 13

12.10 Regolazione della macinatura



A prescindere dalla miscela di caffè, una macinatura molto fine (indice su valori bassi) aumenta la densità, la crema della bevanda e il suo tempo di erogazione, viceversa una macinatura grossa (indice su valori alti) ne diminuisce la densità, la crema, nonché il tempo di erogazione.

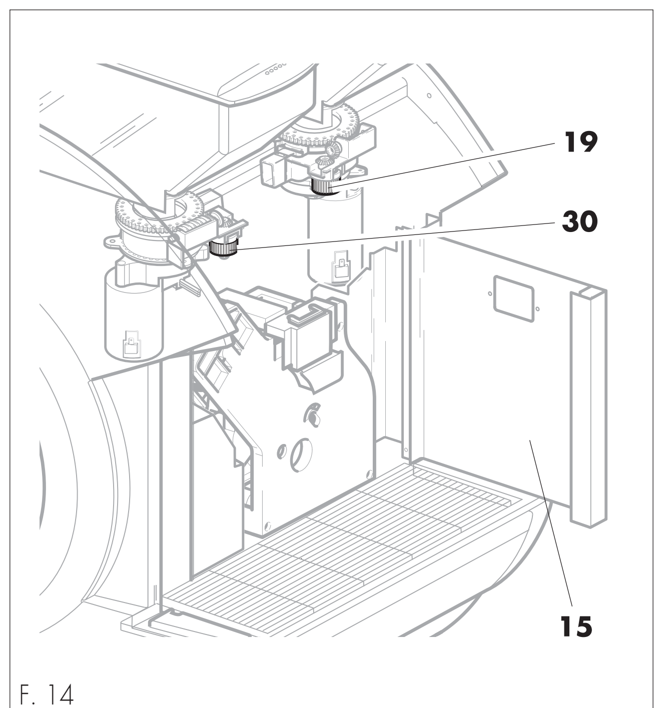


Non ruotare, in senso antiorario, a fine corsa il pomello (19 e 30 - F. 14); la manovra provoca il serraggio delle macine con conseguente blocco della macchina.

In caso di bloccaggio delle macine, dovuto a corpi estranei nella miscela di caffè e conseguente bloccaggio della macchina (sul display apparirà: "ERRORE MACINA") rivolgersi ad un Centro di Assistenza Autorizzato.

NOTA - La macinatura viene impostata in fabbrica, su valori standard, ma è possibile modificarla come segue:

- Aprire lo sportello (15 - F. 14), ruotare il pomello (19 e 30 - F. 14) in senso antiorario per rendere più fine la macinatura (l'indice si sposta su un valore basso), oppure in senso orario per renderla più grossa (l'indice si sposta su un valore alto).



F. 14

12.11 Messaggi sul display

NOTA - Di seguito è riportato un elenco di allarmi (oltre a quelli già trattati) visualizzabili sul display e le condizioni di macchina, che li determinano.

STANDBY: macchina spenta (con l'interruttore generale in posizione "I") con la funzione di accensione/spegnimento automatici abilitate (Pr. 12.7.1).

ANTICONGELAMENTO: macchina spenta (con l'interruttore generale in posizione "I") il programma che preserva le caldaie dal ghiaccio è inserito (Pr.12.7.1).

LAVAGGIO PROGRAMMATO: appare quando la macchina esegue il lavaggio automatico dell'erogatore del caffè (Pr. 12.7.1).

CARICARE CIRCUITO: appare quando la macchina, durante l'erogazione di una qualsiasi bevanda, rileva la mancanza di acqua nelle caldaie.
Dopo aver verificato la presenza dell'acqua nella rete di distribuzione, premere il tasto (^ nella versione COFFEE), fino a quando esce regolarmente acqua dal tubo (11) e dall'erogatore caffè (22). Nella versione "COFFEE" l'acqua esce solo dall'erogatore

PROGRAMMAZIONE: appare quando si entra nella programmazione della macchina (Pr. 12.6).

VUOTARE FONDI: appare quando il cassetto raccoglifondi (16) è quasi pieno (la macchina ha eseguito il numero programmato di erogazioni).
Si possono comunque eseguire alcune ulteriori erogazioni.

FUORI SERVIZIO - VUOTARE FONDI: il cassetto raccoglifondi (16) è completamente pieno (la macchina ha eseguito il numero programmato di erogazioni).
La macchina è in blocco e non si possono eseguire più erogazioni finché il cassetto non viene vuotato.

CHIUDERE SPORTELLO: lo sportello (15) non è chiuso correttamente.

INSERIRE IL CASSETTO: il cassetto raccoglifondi (16) non è inserito correttamente.

INSERIRE VASCA POLVERE (escluso 2 Macinacaffè): la vasca polvere (12) non è inserita correttamente.

INSERIRE IL GRUPPO: il gruppo caffè (27) non è inserito correttamente.

ERRORE GRUPPO: il gruppo caffè (27) esegue, in modo non corretto, il proprio ciclo di lavoro; spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

ERRORE POMPA: una delle pompe ha subito un'avaria. Spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

ERRORE SENSORE 01: appare quando un sensore di tempertura ha subito un'avaria. Spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

ERRORE TEMPER. 01: appare quando una delle resistenze delle caldaie ha subito un'avaria. Spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

DECALCIFICAZIONE: la macchina necessita di questo intervento e dopo aver eseguito il numero programmato di erogazioni. Spegnerla e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.
Gli interventi di decalcificazione sono stabiliti da cicli di lavoro della macchina, programmabili dal manutentore tecnico.

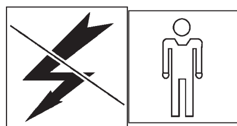
MANUTENZIONE: appare quando la macchina necessita di manutenzione e dopo aver eseguito il numero programmato di erogazioni. Spegnere la macchina e chiamare il CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.
Gli interventi di manutenzione sono stabiliti da cicli di lavoro della macchina, programmabili dal manutentore tecnico.

12.12 Spegnimento della macchina

Spegnimento automatico programmato
E' possibile quando è attiva la funzione di "ACCENSIONE AUTOM." (Pr. 12.7.1) ed è stata effettuata la programmazione di "ORARI ON/OFF" (Pr. 12.7.1).
All'ora programmata la macchina si pone in "STANDBY".

Spegnimento manuale
Questo tipo di spegnimento è necessario quando non è attiva la funzione di "ACCENSIONE AUTOM." (Pr. 12.7.1).

Si ottiene ponendo sia l'interruttore generale (18) sia l'interruttore onnipolare in posizione "0" o estraendo la spina.



13 - MANUTENZIONE ORDINARIA



Avvertenze

- In caso di anomalie di funzionamento, normalmente segnalate dal display, spegnere immediatamente la macchina, interrompere l'alimentazione elettrica per mezzo dell'interruttore onnipolare o sfilando la spina e contattare il CENTRO DI ASSISTENZA più vicino.

- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione e/o pulizia, sconnettere l'alimentazione elettrica per mezzo dell'interruttore generale (18) e dell'interruttore onnipolare (o sfilando la spina).

- Ogni intervento va eseguito a macchina fredda.

- Non eseguire alcun intervento di pulizia con la macchina in "STANDBY".

- Non lavare mai i componenti della macchina in lavastoviglie.

- Non utilizzare getti di acqua diretta.

13.1 Pulizia della macchina



Qualora si debba aprire lo sportello della macchina, si dovrà posizionare il gruppo erogatore in basso. In qualsiasi altra posizione non si potrà accedere all'interno dello sportello.

- Va eseguita giornalmente e prima di ogni sosta prolungata della macchina al fine di evitare la solidificazione dei depositi nei contenitori, nelle vasche e negli erogatori.
- I componenti smontabili della macchina che devono essere sottoposti a pulizia, vanno lavati e sciacquati in acqua corrente.
- Pulire i rivestimenti, i pannelli e i comandi della macchina con panni soffici e moderatamente imbevuti di acqua tiepida.
- I componenti fissi e la macchina stessa vanno puliti solo con acqua fredda o tiepida, utilizzando spugne non abrasive e panni umidi.
- Tutte le parti da pulire sono facilmente accessibili e non richiedono l'utilizzo di attrezzi.

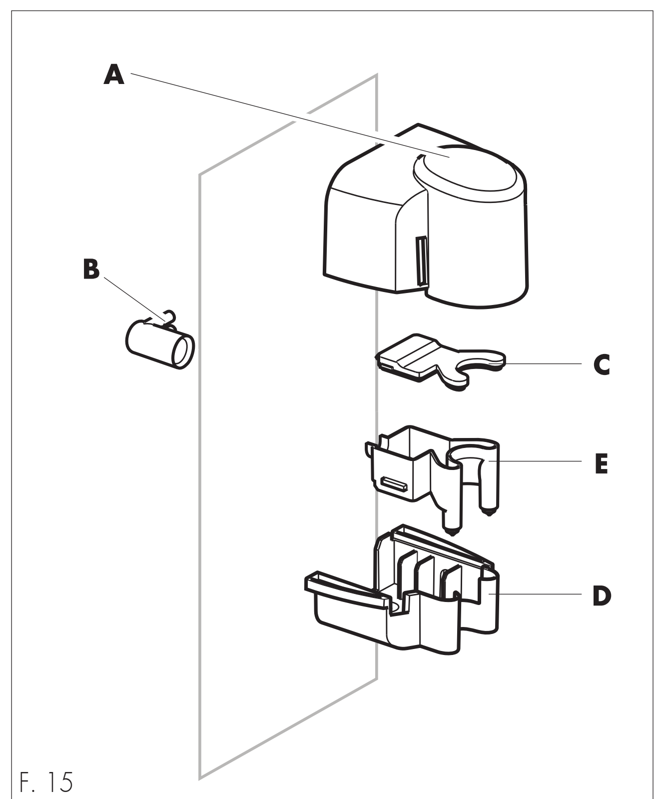


Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente la macchina per un periodo maggiore e garantiscono il rispetto delle normali norme igieniche.

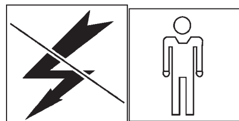
La macchina segnala automaticamente quando devono essere eseguiti gli interventi di manutenzione e/o decalcificazione, il numero esatto delle erogazioni è visibile dal contascatti meccanico o sul display della macchina; il mancato intervento del Manutentore Tecnico può provocare il blocco della macchina.

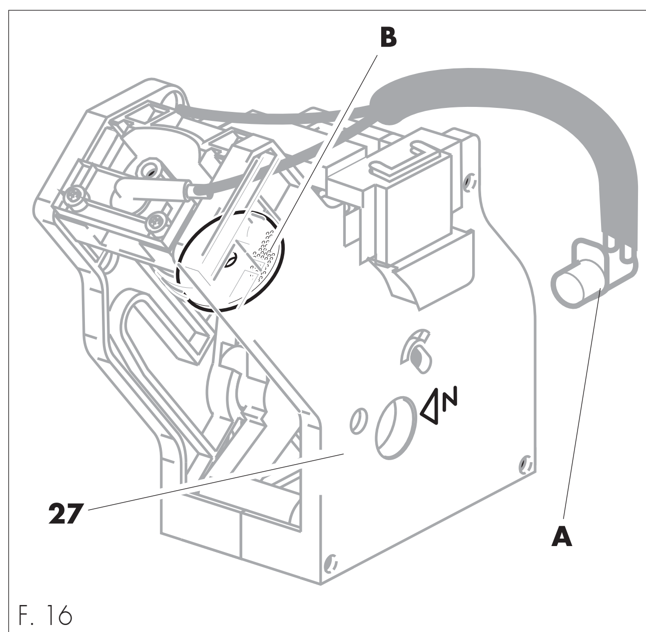
13.1.1 Erogatore caffè (F. 15)

Si possono rimuovere:
- la protezione superiore (A), dell'erogatore tirandola a sè;
- la protezione inferiore (D) dell'erogatore svitando il pomello inferiore;
- l'erogatore caffè (C-E) tirandolo a sè;
- il raccordo caffè (B) ruotandolo di circa 90°.



F. 15





F. 16

13.1.2 Gruppo caffè (F. 16)


Esaurire il caffè in grani, prima di eseguire la pulizia.

- Il gruppo va pulito periodicamente con le apposite pastiglie (Pr. "12.7.1 Descrizione delle funzioni - LAVAGGIO GRUPPO").
- Estrarre il gruppo caffè (27) afferandolo per l'apposita maniglia (A) e premendo il pulsante contrassegnato dall'indicazione "PRESS".
- Lavare con abbondante acqua tiepida.
  Non usare detergenti.
- Raschiare moderatamente la doccia superiore (B) con un cucchiaino in materiale plastico.

13.1.3 Vasca raccogligocce e relativa griglia

Sfilare la vasca raccogligocce (13) dalla macchina e lavarla in acqua corrente, con particolare cura per la griglia.

13.1.4 Cassetto raccoglifondi

Lavare in acqua corrente il cassetto raccoglifondi (16) dopo aver rimosso la vasca raccogligocce (13) e averlo sfilato dalla propria sede.

13.1.5 Tubi erogatori vapore ed acqua calda (escluso allestimento COFFEE)

Pulire i tubi (11-17) con un panno umido non abrasivo. In caso di otturazione degli ugelli la parte terminale degli erogatori può essere svitata e gli ugelli riaperti con uno spillo.

13.1.6 Piano scaldatazze

Pulire il piano scaldatazze (4) con un panno umido non abrasivo.

13.1.7 Contenitore caffè

Pulire il contenitore caffè (6 e 29) con acqua, utilizzando un panno umido non abrasivo.

13.1.8 Pulizia del cappuccinatore

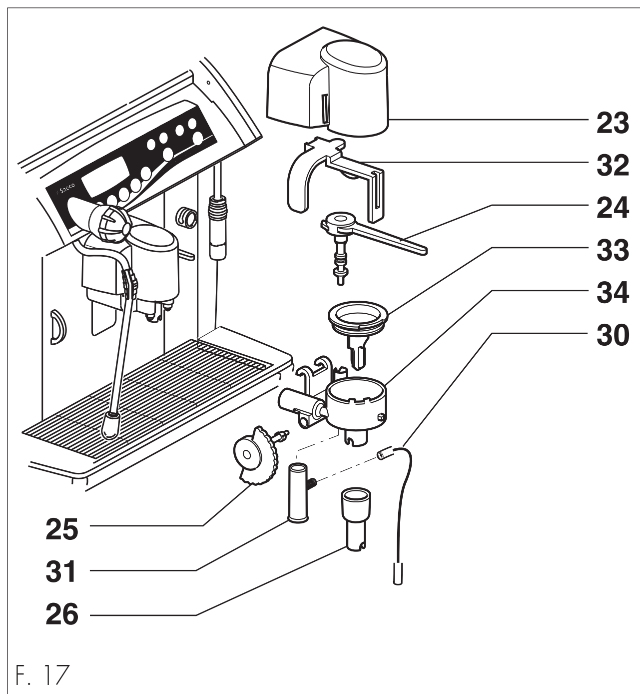

Non eseguire alcuna operazione di pulizia del cappuccinatore quando la macchina si trova in "standby".

La pulizia va eseguita ogni qualvolta si utilizzi il CAPPUCCINATORE, per evitare la solidificazione dei depositi.

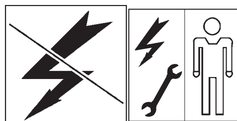
Tutti i componenti smontabili debbono essere lavati e sciacquati in acqua corrente.

13.1.9 Gruppo erogatore cappuccino (F. 17)

Per pulire singolarmente gli elementi del gruppo cappuccinatore occorre sfilare:
- la protezione superiore (23), tirandola a sè;
- estrarre il cappucinatore (29) tirandolo a sè;
- la forcella (32);
- la leva regolazione crema (24);
- la leva regolazione temperatura (25);
- il tappo corpo cappuccinatore (33);
- il raccordo (31) di collegamento dal tubo di aspirazione al corpo cappuccinatore;
- l'erogatore latte (26);
- il tubo aspirazione latte (30)



F. 17



14 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA

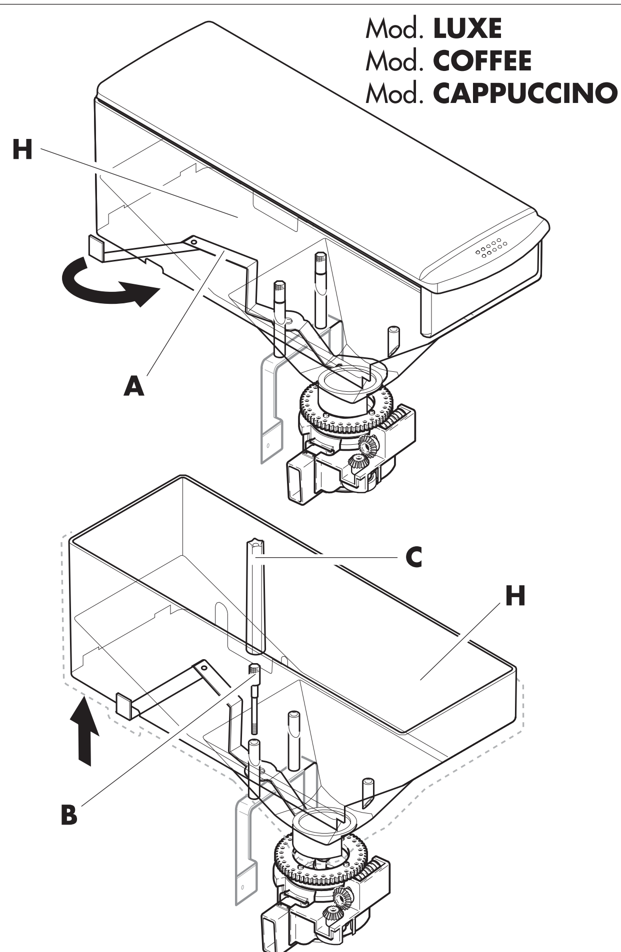
NOTA - Fanno parte della manutenzione straordinaria, tutti gli interventi di riparazione e sostituzione di parti. Sono quindi di esclusiva competenza del Manutentore Tecnico.

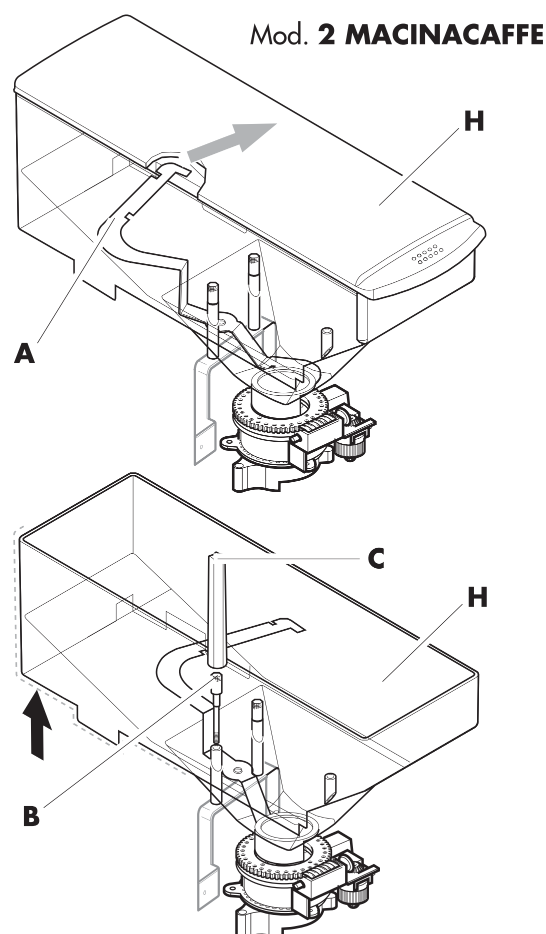
14.1 Blocco del macinacaffè

- Un corpo estraneo nel caffè in grani, può provocare il blocco delle macine con conseguente bloccaggio della macchina, evidenziato dal messaggio "ERRORE MACINA" (sul display).
- In questo caso, è necessario aprire il macinacaffè (20 o 31) e rimuovere il corpo estraneo.

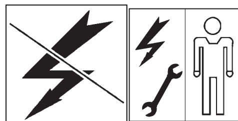
14.1.1 Smontaggio/montaggio del macinacaffè

- Chiudere la paratia (A) del contenitore caffè (H).
- Rimuovere le viti (B) dal contenitore mediante l'attrezzo in dotazione (C). Sfilare il contenitore dalla macchina estraendolo verso l'alto.

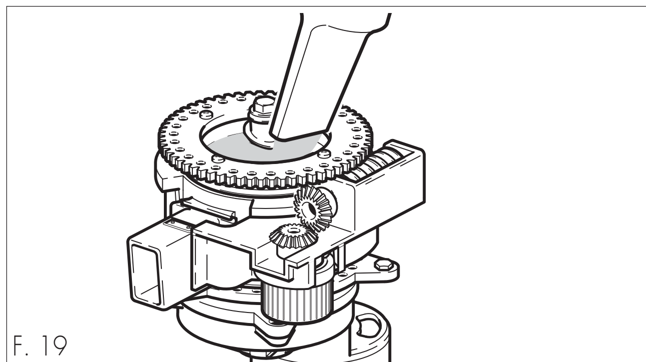




F. 18

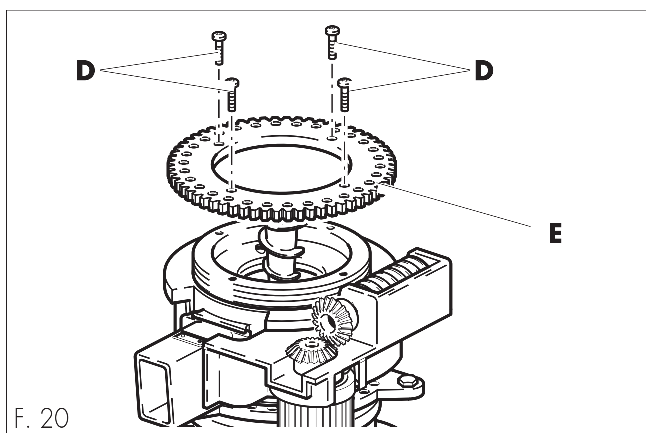


- Tramite un aspirapolvere, rimuovere i grani di caffè all'ingresso del macinacaffè.



F. 19

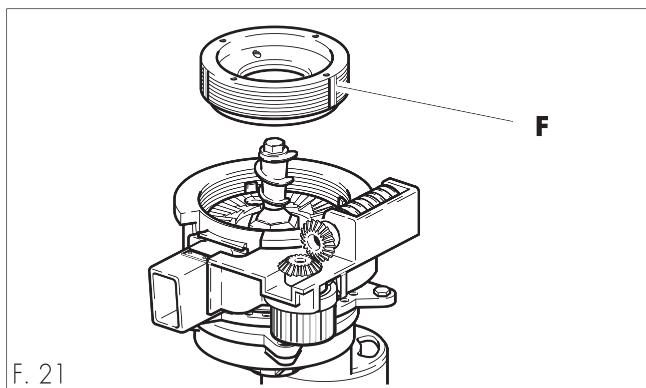
- Rimuovere le viti (D).
- Rimuovere la ruota dentata (E).



F. 20

- Svitare e rimuovere la ghiera di regolazione (F) e pulire entrambe le macine con l'ausilio di un aspirapolvere e di un pennello.

Verificare lo stato di usura delle macine. In caso di danni evidenti, sostituirle.

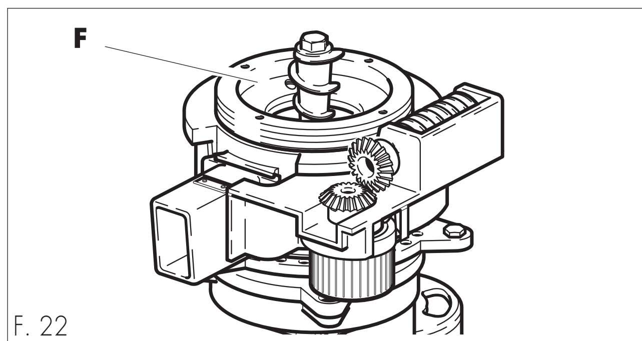


F. 21

Per il rimontaggio del macinacaffè, procedere come segue:

- Avvitare a fine corsa, la ghiera di regolazione (F), quindi allentarla di 1/2 giro.

L'allentamento di 1/2 giro della ghiera di regolazione, è fondamentale per evitare il blocco ed il danneggiamento delle macine.

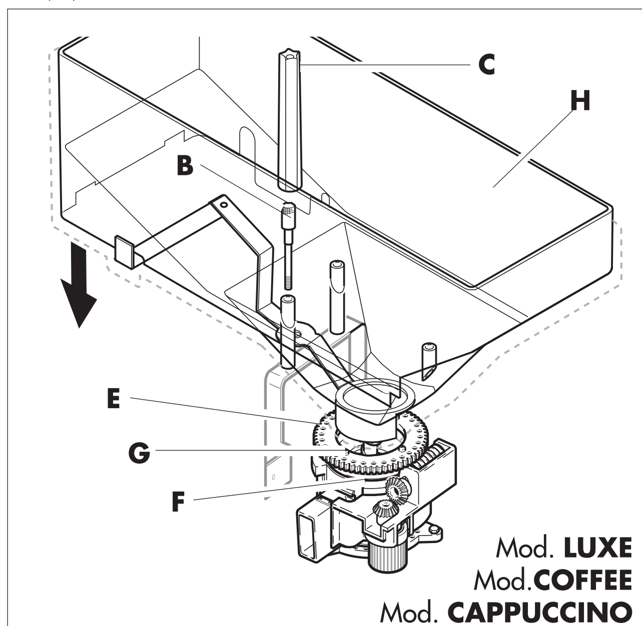


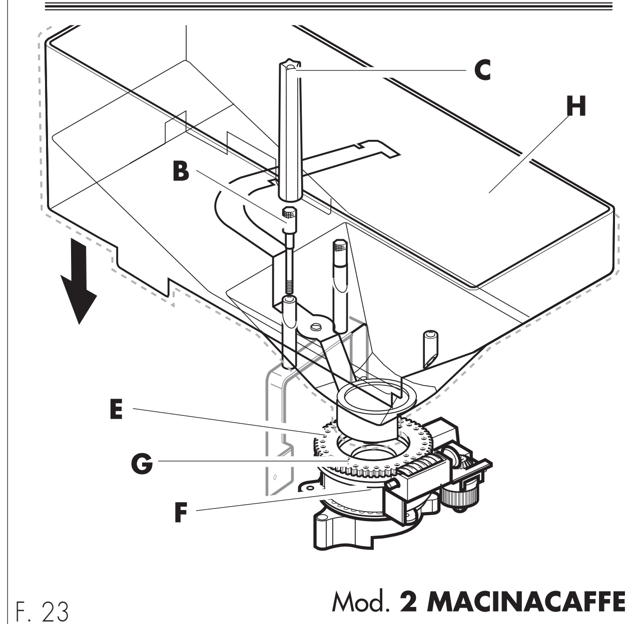
F. 22

- Riposizionare la ruota dentata (E) e bloccarla serrando le viti (D).
- Riposizionare il contenitore caffè (H).

Prestare attenzione al posizionamento della guarnizione (G) che deve entrare correttamente nella ruota dentata (E) e nella ghiera (F).

- Fissare il contenitore (H) serrando le viti (B) con l'attrezzo (C).

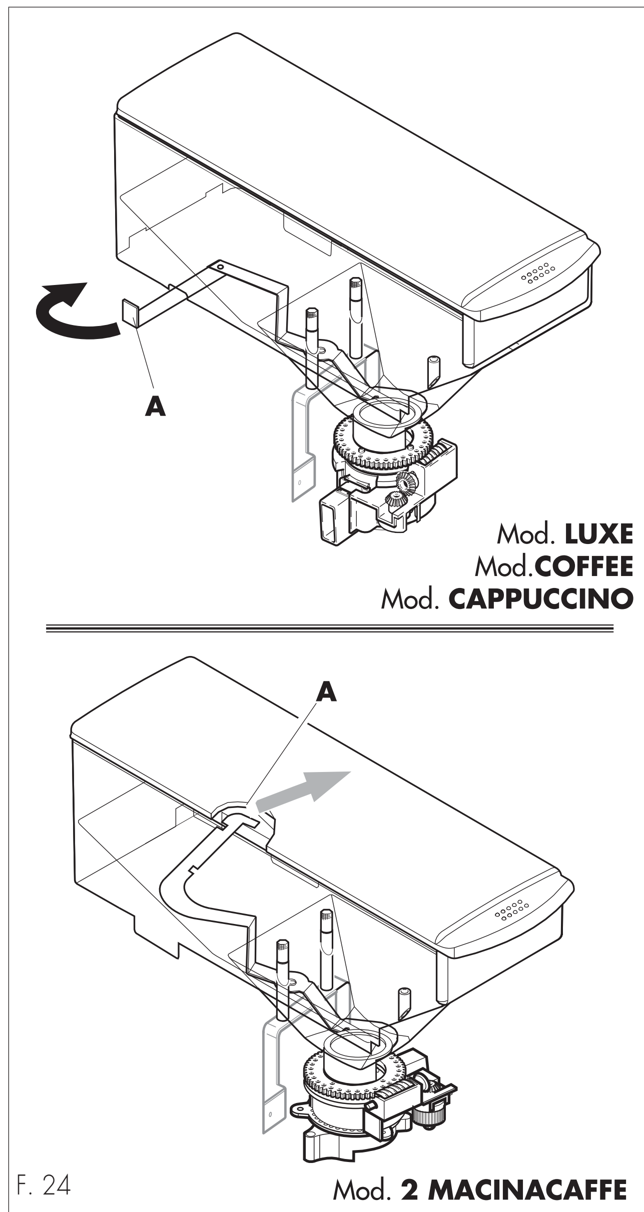




F. 23

- Aprire la paratia (A).


Per riprendere il normale impiego della macchina è necessario eseguire nuovamente la regolazione della macinatura.



F. 24

15 - ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA



INFORMAZIONE AGLI UTENTI
ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151"Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita e' organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente

16 - INCONVENIENTI CAUSE E RIMEDI

Di seguito sono elencate alcune eventuali anomalie di funzionamento della macchina.

Quando nella casella "rimedio" appare il simbolo l'intervento deve essere eseguito dal Manutentore Tecnico.

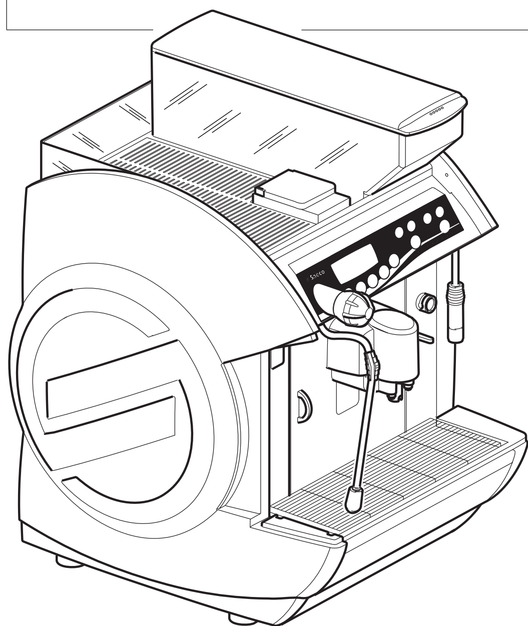
INCONVENIENTE	CAUSA	RIMEDIO
La macchina non si accende	Manca tensione	Verificare: - che la spina sia collegata
		- che l'interruttore onnipolare (se presente) sia acceso
		- i fusibili dell'impianto elettrico
		- le connessioni elettriche
Nel display appare: "CASSETTO FONDI PIENO"	Il contenitore fondi è pieno	Vuotare il contenitore raccoglifondi e reinserirlo correttamente
Errore macina	Il macina caffè è bloccato	Pulire il macinacaffè (Pr. "14.1 Blocco del macinacaffè")
Al posto del caffè esce soltanto acqua	E' stato premuto il tasto di selezione caffè premacinato senza introdurre il caffè in polvere nell'apposito vano	Introdurre la dose di caffè nel vano e ripetere il ciclo
Non esce acqua o vapore	E' intasato il foro del tubo vapore/acqua calda	Pulirlo con un ago sottile
Il caffè fuoriesce troppo rapidamente	La macinatura è troppo grossa	Regolarla su un grado più fine
Il caffè fuoriesce troppo lentamente	La macinatura è troppo fine	Regolarla su un grado più grosso
Il caffè non è a sufficienza caldo	La tazza non è preriscaldata	Preriscaldare la tazza sul piano scaldatazze
	La macchina non ha ancora raggiunto la giusta temperatura	Attendere il raggiungimento della temperatura ottimale
Il caffè ha poca crema	La miscela non è adatta, il caffè non è fresco di torrefazione, la polvere di caffè macinata è macinata troppo fine o troppo grossa	Cambiare miscela di caffè o verificarne il grado di macinatura (se premacinata)
La macchina impiega troppo tempo per riscaldarsi, la portata dell'acqua è limitata	Il circuito della macchina è intasato dal calcare	Decalcificare la macchina
Il gruppo erogatore non può essere estratto	Il gruppo erogatore caffè non è nella sua posizione base (N)	Spegnere e riaccendere la macchina per mezzo dell'interruttore generale
Il gruppo erogatore non può essere inserito	Il gruppo erogatore caffè non è nella sua posizione base (N)	Ruotare manualmente il gruppo fino a portarlo nella posizione base (N), facendo coincidere il riferimento sull'albero con la freccia N (F. 16)
Il cappuccinatore non eroga latte	Temperatura del latte d'utilizzo non sufficientemente fredda (vedi avvertenze)	Muovere la leva della regolazione temperatura verso il basso
	E' finito il latte nel contenitore	Riempire il contenitore di latte

Saeco

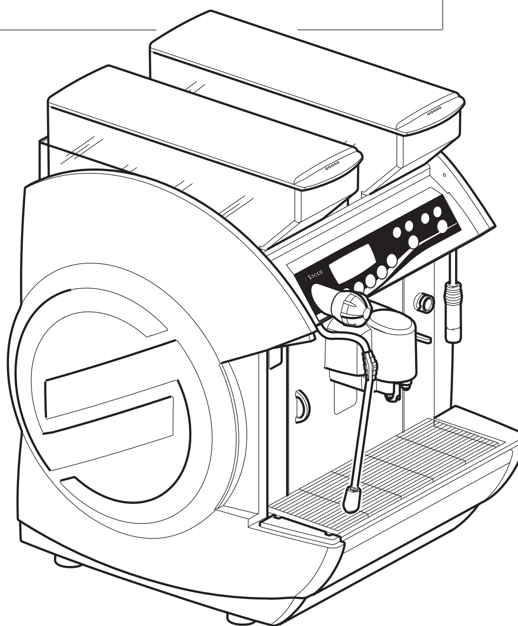
Automatische Espressomaschine

Modell

IDEA



Type: CAP002/A/B



Type: CAP003B

CE

BETRIEB UND WARTUNG

VORWORT

- Dieses Handbuch ist ein Bestandteil der Maschine und muss daher während der gesamten Betriebslebensdauer der Maschine (auch im Fall eines Besitzerwechsels) sorgfältig an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Zweck des Handbuchs ist die Vermittlung von den für eine kompetente und sichere Verwendung der Maschine notwendigen Informationen.
- Sollte das Handbuch verloren gehen oder beschädigt werden, ist unter Angabe des Modells und Herstellungsjahres eine Kopie davon bei einer autorisierten Kundendienststelle anzufordern.
- Die autorisierten Kundendienststellen stehen außerdem für alle technischen Erklärungen, Informationen zum Betrieb, den technischen Kundendienst und die Lieferung von Ersatzteilen zur Verfügung.
- Die behandelten Argumente dienen ausschließlich der sowohl für die Personen, als auch für die Maschine und die Umgebung sicheren Verwendung der Maschine. Sie helfen bei der einfachen Diagnose von Störungen und anomalen Betriebsbedingungen, bei der Durchführung einfacher Kontroll- und Wartungsarbeiten unter strikter Einhaltung der auf den nächsten Seiten angeführten Bestimmungen und geltenden Vorschriften zur Sicherheit und Gesundheit.
- Vor jedem Eingriff den Inhalt dieser Ausgabe aufmerksam lesen und sicherstellen, dass dieser auch richtig verstanden wurde.
- Wird die Maschine von mehreren Personen (einzeln) verwendet, muss jeder von ihnen das Handbuch genauestens lesen.
- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen und Verbesserungen an den betreffenden Modellen durchzuführen.
- Wenden Sie sich im Bedarfsfall an den Händler oder Importeur Ihres Landes (wenn vorhanden) bzw. direkt an den Hersteller.
- Die Firma SAECO Internatioal Group behält sich alle Rechte der vorliegenden Ausgabe vor. Auch teilweise Vervielfältigungen oder die Verbreitung sind strikt verboten, wenn sie nicht zuvor ausdrücklich schriftlich genehmigt wurden.

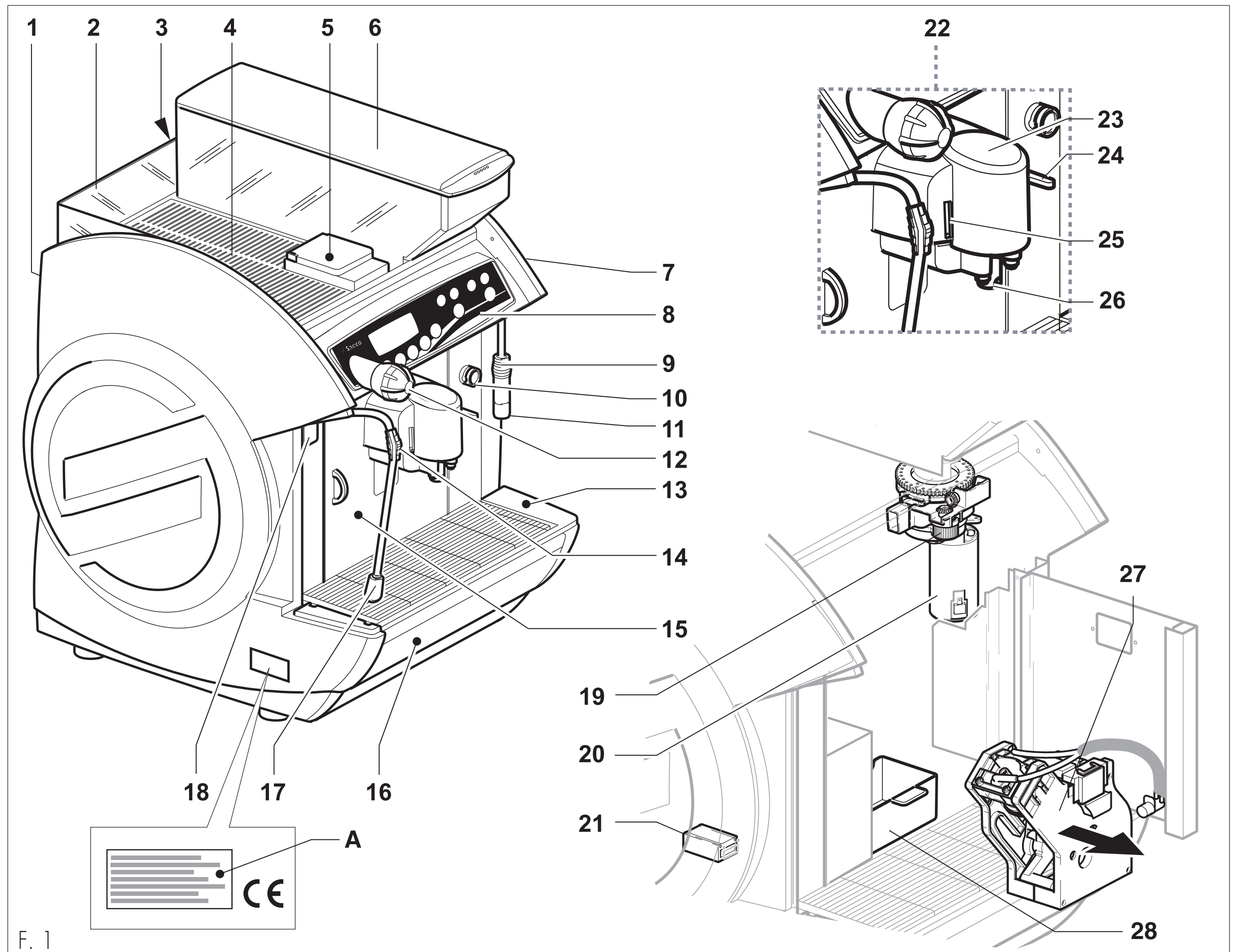
Hersteller: **SAECO Vending S.p.A.**
Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

INHALTSVERZEICHNIS

1a - BESTANDTEILE DER MASCHINE

Mod. **LUXE**
Mod. **COFFEE**
Mod. **CAPPUCCINO**

HINWEIS - Wenn nicht ausdrücklich anders angeführt, beziehen sich die Nummern zur Angabe der Position der Maschinenteile auf diese Abbildung.



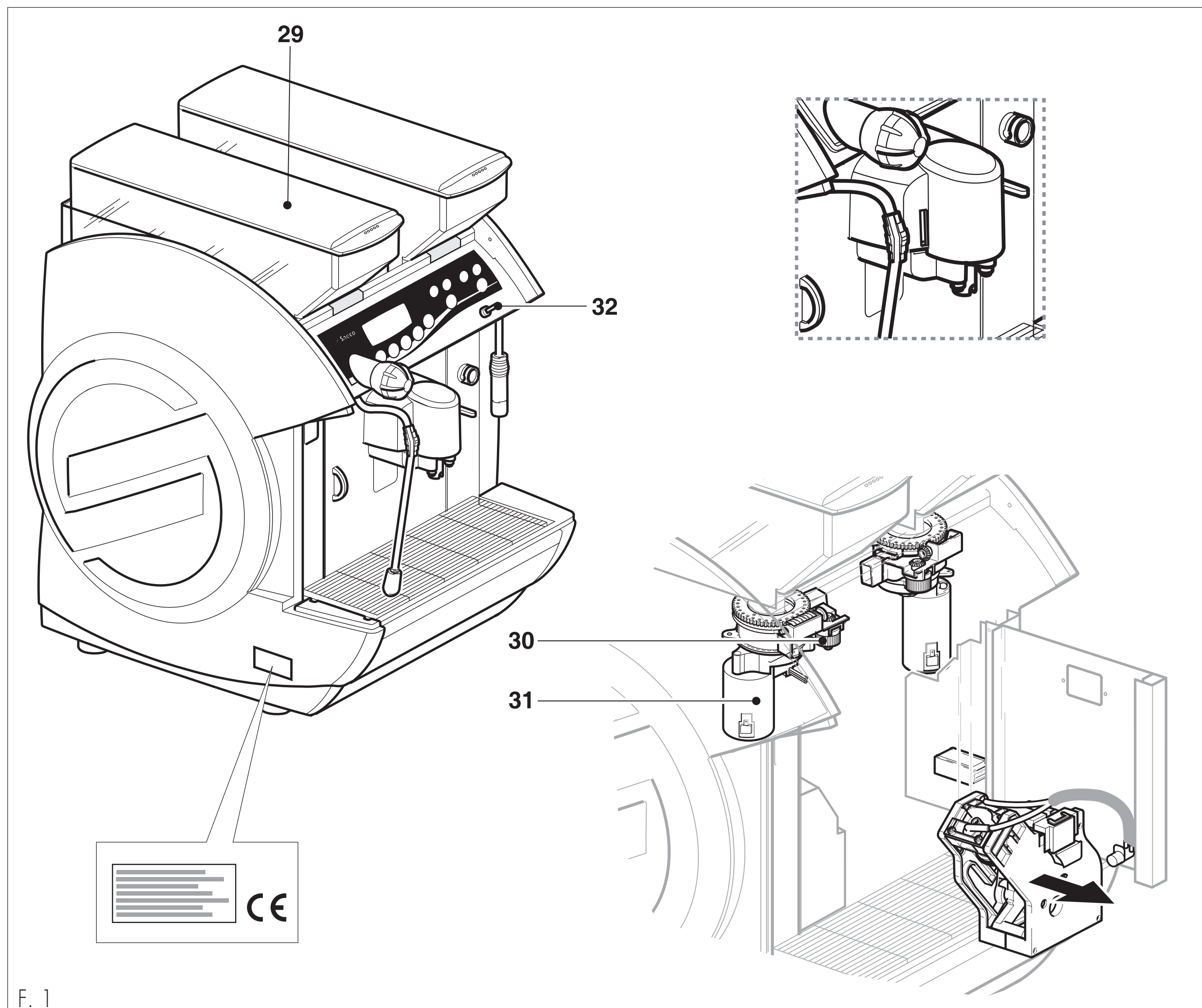
F. 1

A CE-Schild
1 Linke Seitenwand
2 Blende
3 Rückwand
4 Wärmeplatte
5 Abdeckung für vorgemahlenen Kaffee
6 Rechte Bohnenbehälter
7 Rechte Seitenwand
8 Bedienfeld
9 Verbrennungsschutz
10 Schlauchklemme (Modell CAPPUCCINO)
11 Heißwasserrohr (fehlt beim Modell COFFEE)
12 Dampfventil (fehlt beim Modell COFFEE)
Im Uhrzeigersinn: Dampfentnahme öffnen
Gegen den Uhrzeigersinn: Dampfentnahme schließen
13 Abtropfschale
14 Verbrennungsschutz
15 Tür
16 Kaffeesatzbehälter
17 Dampfausgabe (fehlt beim Modell COFFEE)
18 Hauptschalter
"I" - Elektrische Funktionen freigegeben - Maschine eingeschaltet - Kontrolllampe leuchtet.
"O" - Elektrische Funktionen gesperrt - Maschine ausgeschaltet - Kontrolllampe der Taste "I" leuchtet nicht.
19 Rechte einstellgriff für Mahlfeinheit
20 Rechte Mahlwerk
21 Mechanischer Zähler
Zeigt die Anzahl der von der Maschine durchgeführten Ausgaben an.
22 Ausgabeeinheit
23 Abdeckung der Ausgabeeinheit
24 Regulierung des Milchschaums (Modell CAPPUCCINO)
25 Temperaturregelung (Modell CAPPUCCINO)
26 Milchauslauf (Modell CAPPUCCINO)
27 Brühgruppe
28 Pulverschale

1b - BESTANDTEILE DER MASCHINE

Mod. **2 MAHLWERKS**

HINWEIS - Wenn nicht ausdrücklich anders angeführt, beziehen sich die Nummern zur Angabe der Position der Maschinenteile auf diese Abbildung.



F. 1

29 Linke Bohnenbehälter
30 Linke Einstellgriff für Mahlfeinheit
31 Linke Mahlwerk links
32 Wahlschalter für Kaffeebehälter

2 - HINWEISE ZUR VERWENDUNG DES HANDBUCHS

2.1 Abkürzungen

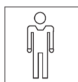
Abb. = Abbildung
S. = Seite
Abs. = Absatz
T. = Tabelle

2.2 Verwendete Symbole

ACHTUNG! Die Bedeutung der Symbole immer beachten: sie dienen dazu, technische Konzepte oder Sicherheitshinweise nicht wiederholen zu müssen und sind daher als Erinnerungshilfen gedacht. Wann immer Zweifel zur Bedeutung der Symbole auftreten, im entsprechenden Symbolverzeichnis nachschlagen.

	ACHTUNG! - Informationen zur Sicherheit des Bendieners und der Unversehrtheit der Maschine.
	ACHTUNG! - Arbeiten, die für den Wartungstechniker eine potentielle Gefahr darstellen.
	WICHTIG! - Lenkt die Aufmerksamkeit auf ein besonders wichtiges Argument.
	Maschine ausgeschaltet - Für diesen Vorgang ist die Maschine von der Stromversorgung zu trennen.
	Bediener - Vorgänge, für die der Bediener der Maschine zuständig ist.
	Wartungstechniker - Arbeiten, die ausschließlich von dem für die außerplanmäßige Wartung und Reparaturen zuständigen Personal durchgeführt werden dürfen.

3 - BEDIENER



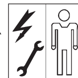
- Erwachsene Person, in deren Kompetenz folgende Vorgänge liegen:

  - Verwaltung und Kontrolle sowie die Ausschaltung der Maschine.
  - Befüllung mit Bohnenkaffee.
  - Einstellung der Ausgabeparameter.
  - Leeren der Kaffeesatz- und Abwasserbehälter.
  - Äußere Reinigung der Maschine.



Kindern, Jugendlichen und unselbständigen Personen ist die Verwendung der Maschine untersagt.

4 - WARTUNGSTECHNIKER



- Person, die für folgende Vorgänge zuständig ist:

  - Aufstellung, Inbetriebnahme, Regulierung und Einstellung der Maschine.
  - Außerplanmäßige Wartung, Reparaturen und Auswechseln von Ersatzteilen.

5 - VERWENDUNGSZWECK DER MASCHINE

- Die in diesem Handbuch beschriebenen Maschinen wurden für die automatische (programmierbare) Ausgabe folgender Getränke entworfen, hergestellt und geschützt:

  - Getränke aus frisch gemahlenem Bohnenkaffee;
  - Getränke aus vorgemahlenem Kaffee (fehlt beim Modell 2 Mahlwerks);
  - Getränke aus Milch und frisch gemahlenem Bohnenkaffee (Modell CAPPUCCINO).
  - Heißwasser und Wasserdampf (fehlt beim Modell COFFEE) für die Zubereitung und Erwärmung von Getränken.
  - heißer Milch (Modell CAPPUCCINO).



Jede andere Verwendung der Maschinen ist vom Hersteller nicht vorgesehen, dieser lehnt daher die Verantwortung für Schäden jeglicher Art ab, die durch einen unzweckmäßigen Einsatz der Maschinen entstehen. Durch einen unzweckmäßigen Einsatz erlischt außerdem jeder Anspruch auf Garantie.

6 - HINWEISE UND VORSICHTSMASSNAHMEN

- Für die planmäßige Wartung keinesfalls Reinigungs-, Verdünnungs- oder Lösungsmittel etc. verwenden.
- Die Reinigung beschränkt sich auf Teile, die nicht unter elektrischer Spannung stehen und sie ist mit neutralen und biologisch abbaubaren Produkten durchzuführen. Der Hauptschalter oder allpolige Netztrennschalter muss dabei immer auf "0" (OFF) gestellt sein oder der Netzstecker gezogen werden.

- Die planmäßige Wartung ist von kompetentem oder zumindest ausreichend informiertem und eingewiesenem Personal durchzuführen, das über die notwendigen geistigen und körperlichen Fähigkeiten verfügt. Die in der Folge angeführten Anweisungen sind strikt zu befolgen und die geltenden Bestimmungen zur Sicherheit und Gesundheit einzuhalten.
- Es ist strikt verboten, auf der Maschine Werkzeuge oder andere für die Sicherheit von Personen und die Unversehrtheit der Maschine gefährliche Gegenstände abzulegen oder zurückzulassen.
- Änderungen und Umstellungen (auch in kleinem Ausmaß) sowie die Verwendung nicht originaler Ersatzteile befreien den Hersteller von seiner Verantwortung für Schäden jeder Art und führen zum Verfall aller Garantieansprüche.
- Ausschließlich Trinkwasser verwenden.
- Die für den CAPPUCCINATORE verwendete Milch sollte in einem Kühlgerät bei einer Temperatur von maximal 4°C aufbewahrt werden. Sie sollte nicht länger als 30 Minuten unbenutzt außerhalb des Kühlschrankes aufbewahrt werden
- Wird mit dem Cappuccinatore länger als 1 Stunde keine Milch aufgeschäumt, muß vor der nächsten Produktentnahme eine Reinigung desselben durchgeführt werden. Dazu wie nachfolgend beschrieben vorgehen:
  - Den Milchansaugschlauch in einen Behälter mit Wasser tauchen.
  - die Taste drücken
  - Warten, bis aus dem Auslaufrohr kein Wasser mehr ausfließt.

  Hinweis: Für den Reinigungsvorgang kein heißes Wasser benutzen.

- Jedes Mal, wenn die Maschine von der Wasseranlage abgenommen und erneut angeschlossen wird, sollte ein neuer Dichtungssatz verwendet werden.



Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane bzw. von Personen ohne ausreichende Erfahrung oder Kompetenz verwendet zu werden, es sei denn, sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist oder sie werden im Gebrauch des Geräts geschult.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und für Anwendungen in ähnlichen Umgebungen bestimmt, und darunter:
. für das Personal vorbehaltene Küchenecke in gewerblichen Lokalen, Büros und anderen professionellen Umgebungen;
. landwirtschaftliche Betriebe;
. von Kunden in Hotels, Motels und anderen Beherbergungsbetrieben;
. Betriebe vom Typ Bed and Breakfast.

7 - ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Vor dem Hantieren mit der Maschine immer vorbeugend sicherstellen, dass keine Zweifel zum Inhalt dieses Handbuchs bestehen. Die Nichteinhaltung der darin enthaltenen Vorschriften befreit den Hersteller von seiner Verantwortung für Personen- oder Sachschäden jeder Art.
- Diese Ausgabe für spätere Konsultationen aufbewahren.
- Vorbeugend kontrollieren (im Fall einer neuen Aufstellung), ob die Mindestanforderungen für die Sicherheit, den Aufstellungsort und den Betrieb der Maschine gegeben sind. Dazu die Umgebungsbedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Beleuchtung) sowie die Eignung des Betriebsortes prüfen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, sind die autorisierte Kundendienststelle oder der Wartungstechniker hinzuzuziehen.
- Die Maschine nicht im Freien verwenden.
- Im Fall von Betriebsstörungen immer den Einsatz des Wartungstechnikers anfordern.
- Bei der Reinigung darf keinesfalls ein Wasserstrahl verwendet werden.

8 - INFORMATIONEN ZUR MASCHINE

8.1 Identifikationsdaten

Auf dem Schild (A) sind folgende Daten zur Identifikation der Maschine angeführt:
- Hersteller und CE-Kennzeichnung
- Modell
- Seriennummer
- Herstellungsjahr
- Anschlussspannung (V) und Frequenz (Hz)
- Aufgenommene elektrische Leistung (W)
- Phasenanzahl der elektrischen Leitung (PH)
- Zulässiger Druck im Wassernetz (MPa)

HINWEIS - Im Fall von Anfragen an die autorisierten Kundendienststellen immer das Modell und die Seriennummer angeben.

8.2 Technische Eigenschaften

Anschlussspannung 230V/400V 2N

Länge des Netzkabels.................................. 1.500 mm

Installierte Leistung
  Mod. LUXE ....3.300 W
  Mod. COFFEE..1.700 W
  Mod. CAPPUCCINO ....3.300 W
  Mod. 2 MACINACAFFE .... 3.300 W

Wasserdruck .... 0,1-0,8 MPa (1-8 bar)

A-bewerteter Schalldruckpegel: .... unter 70 dB

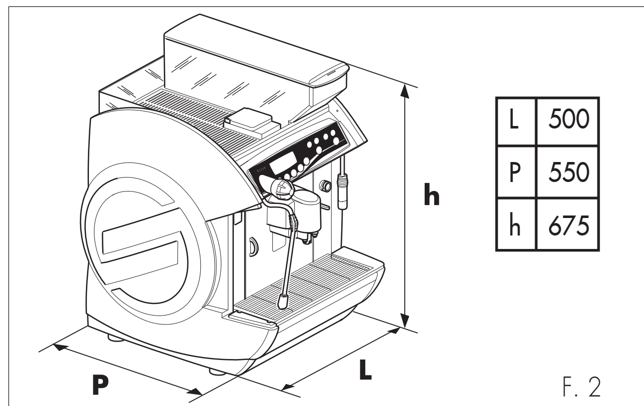
Gewicht:
  Mod. LUXE .... kg 53
  Mod. COFFEE... kg 45

Mod. CAPPUCCINO .... kg 54
Mod. 2 MACINACAFFE .... kg 58,5

Fassungsvermögen des Bohnenbehälters. ....2 kg

HINWEIS - Bei den Maschinen können die Dosen aller einzelnen Ausgaben programmiert werden. Die Mehrheit der elektrischen Komponenten wird mit 24 V Gleichstrom gespeist.

8.3 Raumbedarf

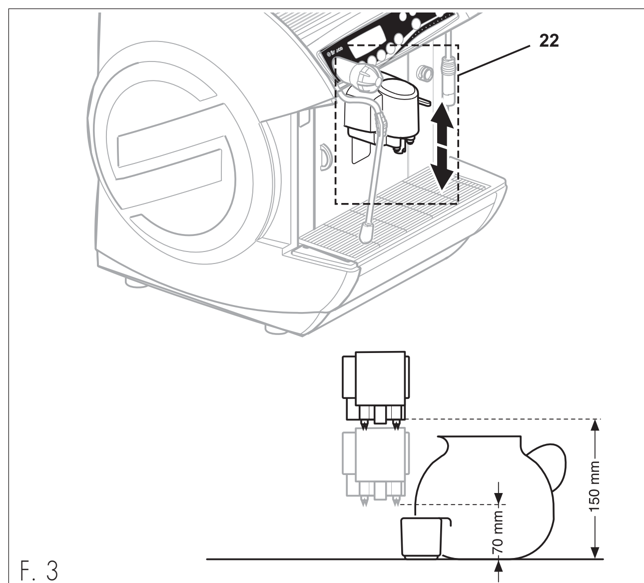


L	500
P	550
h	675

F. 2

8.4 Ausgabeeinheit

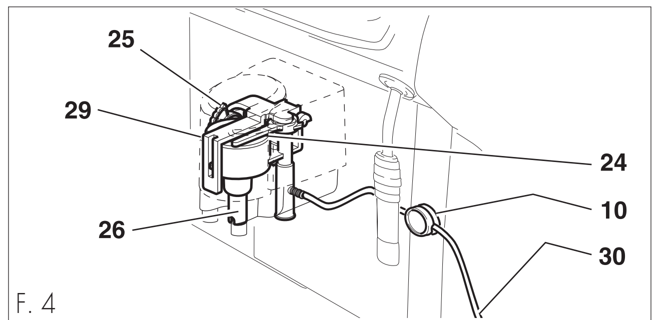
Die Position dieser Einheit (22) kann je nach Höhe des verwendeten Gefäßes geändert werden.
Die Ausgabeeinheit kann oben oder unten positioniert werden. Auf diese Weise lassen sich unterschiedliche Ausgabehöhen erzielen.



F. 3

8.5 Cappuccinatore (Abb. 4)

Der Cappuccinatore besteht aus:
- Milchansaugschlauch (30);
- Schlauchklemme (10);
- Körper des Cappuccinatore (29);
- Einstellung der Schaumqualität (24);
- Temperaturregelung (25);
- Milchausgabe (26).



F. 4

9 -SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

HINWEIS - Die in dieser Ausgabe beschriebenen Maschinen wurden unter Einhaltung der geltenden spezifischen europäischen Richtlinien hergestellt, daher sind alle potentiell gefährlichen Teile entsprechend geschützt.

- Ein eventuell herrschender Überdruck in der Wasseranlage für die Zubereitung von Dampf und Heißwasser wird von 3 Sicherheitsventilen abgefangen.
- Ein Thermostat verhindert die Überhitzung der Boiler.
- Die Position des Kaffeesatzbehälters (16) und der Abdeckung (15) wird von 2 Mikroschaltern überwacht, die den Funktionsstopp der Maschine auslösen, wenn eine der Komponenten nicht korrekt positioniert ist (auf dem Display erscheint die Meldung der nicht korrekten Position).
- Ein elektronischer und ein mechanischer Impulszähler speichern die Anzahl der durchgeführten Ausgaben und ermöglichen die Programmierung der planmäßigen Wartung.

9.1 Dampf- und Heißwasserrohr (fehlen beim Modell COFFEE) (Abb. 1)

Das Dampfrohr (17) und das Heißwasserrohr (11) sind mit einem Verbrennungsschutz aus Gummi (9 und 14) ausgestattet, damit sie auch im heißen Zustand angefasst und bewegt werden können.

9.2 Weitere Gefahren ⚠

- Die baulichen Eigenschaften der in dieser Ausgabe beschriebenen Maschinen ermöglichen keinen Schutz des Bedieners vor dem direkten Dampf- oder Heißwasserstrahl (beim Modell COFFEE nicht vorhanden).

- Verbrennungsgefahr – Während der Ausgabe von Heißwasser oder Dampf den Strahl nicht auf Dritte oder sich selbst richten. Das Rohr nur an der mit dem Gummischutz versehenen Stelle anfassen (9 - 14).


Keine Gefäße verwenden, die nicht aus lebensmittelechtem Material hergestellt sind.



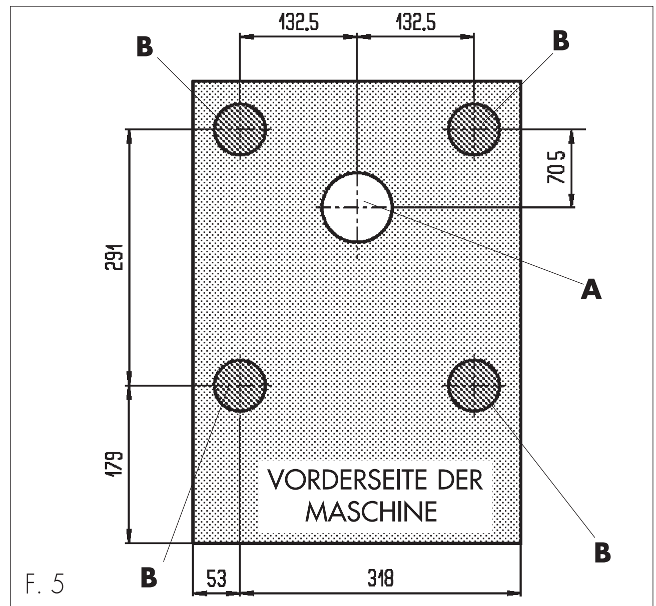
Achtung! vor der definitiven Inbetriebnahme des Automaten ca. 0,5 l Wasser für jeden Ausgabeweg ausgeben, um zu vermeiden, dass Bearbeitungsrückstände mit den Getränken in Berührung kommen. Die ausgegebenen Getränke dürfen erst nach Durchführung dieses Vorgangs konsumiert werden.



Das Gerät ist nicht dazu geeignet, in Bereichen installiert zu werden, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.



Das Gerät muss an einem Ort installiert werden, an dem es nur von qualifiziertem Personal verwendet und instandgehalten werden kann.



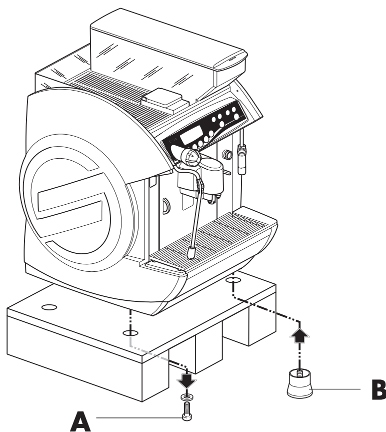
F. 5

10 - AUFSTELLUNG

10.1 Hinweise zum Standort

- Die Maschine wird in einem trockenen, geschützten Raum mit einer Umgebungstemperatur zwischen 10°C und 40°C und einer maximalen Luftfeuchtigkeit von 90% aufgestellt.

Die Palette so anheben, dass die vier Befestigungsschrauben **A** abgeschraubt werden können. Dass die vier Stützfüße **B** angeschraubt werden können.



10.2 Aufstellung der Maschine

HINWEIS - Sicherstellen, dass die Fläche, auf die die Maschine gestellt wird, ausreichend groß und tragfähig ist, um die Maschine sicher aufnehmen zu können.

- Eine Öffnung mit einem Durchmesser von 100 mm in die Abstellfläche bohren (A - Abb. 5).
- Die Maschine endgültig auf der Abstellfläche positionieren (die Kreise B – Abb. 5 geben die optimale Position der einstellbaren Füße an).
- Die Maschine durch Regulieren der einstellbaren Füße eben ausrichten (F – Abb. 7).



ACHTUNG / WICHTIG

Für eine ergonomisch korrekte Verwendung der Maschine wird empfohlen, das Gerät auf einer mindestens 1 m hohen Arbeitsfläche aufzustellen.

10.3 Wasseranschluss



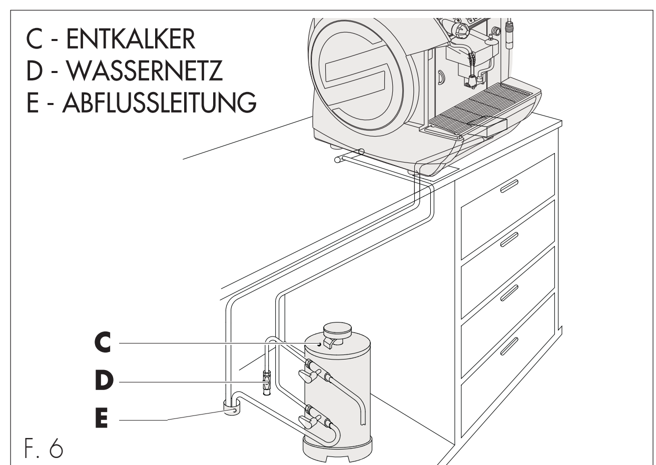
Achtung! Die Wasserhärte darf nie unter 4,48 °d liegen.

Es wird empfohlen, die Maschine mit Wasser zu versorgen, das zuvor mit einer entsprechenden Vorrichtung entkalkt wurde, vor allem in Gebieten, in denen das Wasser einen hohen Kalzium- und Magnesiumgehalt aufweist (hartes Wasser). Sicherstellen, dass das Netz der Wasserversorgung Trinkwasser liefert und einen Druck zwischen 1 und 8 Bar aufweist.

- Den Entkalker (C) an das Wassernetz (D) anschließen.

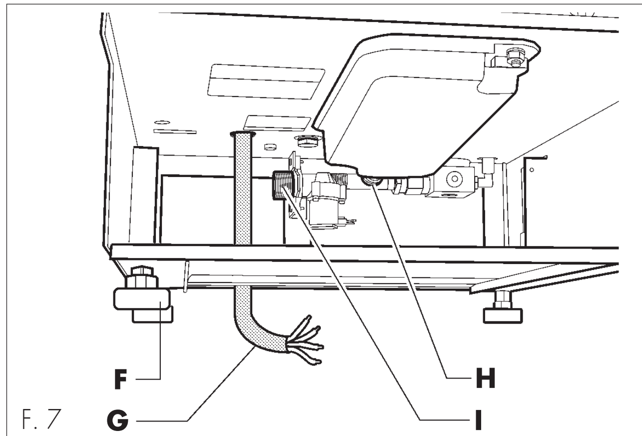


HINWEIS: vor dem Anschließen des Entkalkers an die Maschine eine Spülung durchführen, bis das Wasser klar austritt. Den Entkalker erst danach an die Maschine anschließen.



F. 6

- Einen Abflussschlauch an die Verschraubung (H - Abb. 7) schließen und mit einer Zahnschelle befestigen.
- Die Maschine mit der Verschraubung (I - F. 7) an das Trinkwassernetz anschließen (dazu ausschließlich einen Schlauch und Verbindungsstücke aus lebensmittelechtem Material verwenden).
- Die Abflussleitungen durch die Öffnung A führen.



F. 7

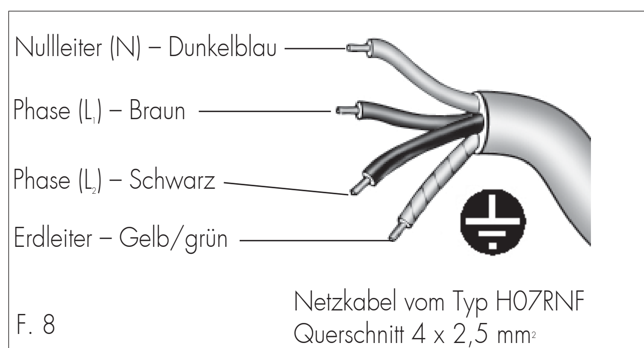
Sollte die Maschine an einen anderen Ort gestellt werden, ist die alte Anschlussgruppe durch eine neue zu ersetzen (Verbindungsrohr zum Anschluss an das Wassernetz).

Der Schlauch des Wasseranschlusses muss gemäß des Standards IEC 61770 zertifiziert sein.

10.4 Elektrischer Anschluss

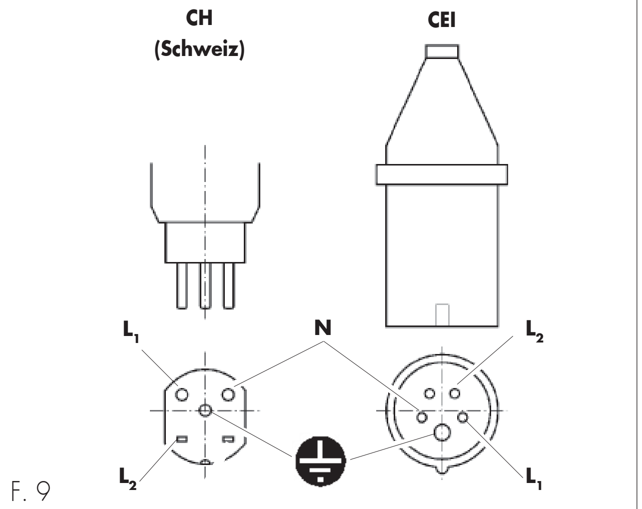
HINWEIS - Bei Anlagen mit 400 V Zweiphasenstrom die Phasen so verwenden, dass die Maschine mit 230 V in Einphasenstrom versorgt wird (Abb. 8). Für den Anschluss an 230 V Einphasenstrom ist ein entsprechender Installationssatz anzufordern (Code %1034.R09).

- Das Kabel von elektrischer Ernährung (G - F. 7) im Loch A.



F. 8

Anschluss des Steckers an eine Zweiphasenleitung 400 V2N~



F. 9

Je nach den im Benutzerland der Maschine geltenden Bestimmungen, muss das Kabel für den Netzanschluss entweder mit einem allpoligen Netztrennschalter (mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm) oder mit einem den Vorschriften entsprechenden Stecker ausgestattet sein.

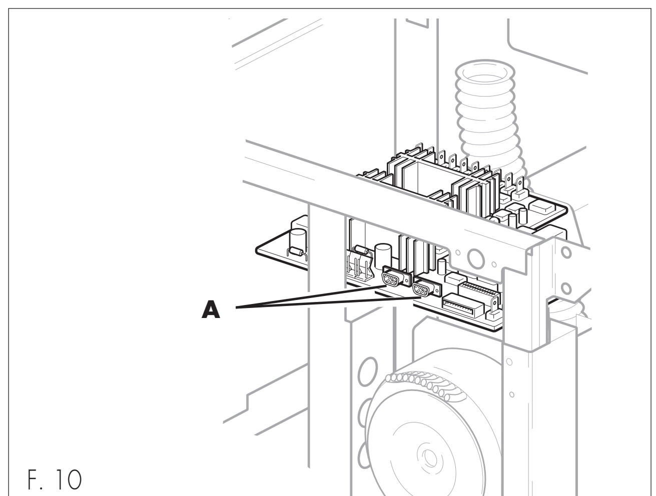
- Der allpolige Netztrennschalter muss der Stromentnahme der Maschine entsprechen und imstande sein, alle Polungen der Spannung abzufangen.
- Überprüfen, ob die elektrischen Kabel der Anlage der Stromentnahme der Maschine angemessen sind.


Der Anschlusspunkt (Steckdose oder allpoliger Netztrennschalter) muss sich an einer für den Bediener leicht zugänglichen Stelle befinden, damit dieser die Maschine im Bedarfsfall vom Stromnetz trennen kann.

- Das Kabel (G - F. 7) an die elektrische Versorgungsleitung anschließen.

10.5 Anschluss an seriellen Eingang

Über einen seriellen Eingang kann die Maschine an die Geräte der AUTORISIERTEN KUNDENDIENSTSTELLEN angeschlossen werden, um so Kontrollen und Programmierungen durchzuführen ((A - F. 10).



F. 10

11 - ERSTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

- Den Behälter (6 e 29) mit der zuvor gewählten Kaffeebohnenmischung füllen.

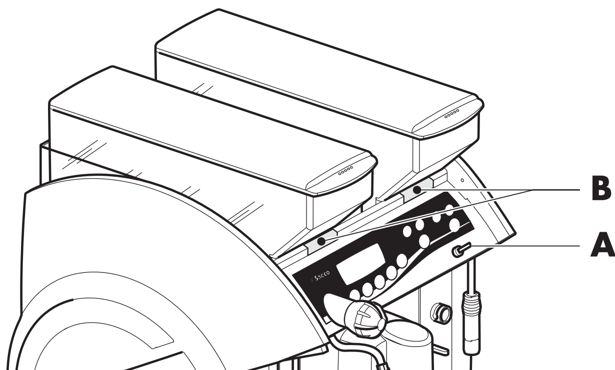

Sicherstellen, dass der Kaffee keine für die Maschine gefährlichen Fremdkörper enthält.

- Überprüfen, ob die herausnehmbaren Teile (13 und 16) vorhanden sind und ob die Tür (15) zu ist.
  Im gegenteiligen Fall erscheint beim Einschalten der Maschine auf dem Display ein Hinweis auf die Komponente, die nicht richtig positioniert ist.
- Den allpoligen Netztrennschalter auf "I" drehen.
- Die Maschine mit dem Schalter (18) einschalten; auf dem Display erscheint: "AUFHEIZEN. BITTE WARTEN".
- Wenn auf dem Display der Hinweis: "BETRIEBSBEREIT" erscheint:
  - den Auslauf (22) so positionieren, dass er die richtige Höhe für die benutzten Gefäße aufweist (Abs. 8.4);
  - ein oder zwei Gefäße unter den Auslauf stellen.
- Die dem gewünschten Getränk entsprechende Taste drücken.


Obwohl alle Tasten bereits im Werk auf Standardwerte programmiert wurden, muss kontrolliert werden, ob das zubereitete Getränk den gewünschten Eigenschaften entspricht. Im gegenteiligen Fall müssen die Ausgabetasten programmiert werden (Abs. 12.6).

12 - GEBRAUCH DER MASCHINE


Die Version Duo ist mit 2 Kaffeebehältern und 2 Mahlwerken ausgestattet. Dadurch kann die Anzahl der auszugebenden Produkte verdoppelt oder eine weitere Produktart hinzugefügt werden.
Um einen der beiden Behälter anzuwählen, wird die Taste **A** gedrückt. Die Einschaltung der Kontrolllampe **B** zeigt an, dass der entsprechende Behälter betriebsbereit ist.




Vor der Benutzung der Maschine ist dieses Handbuch aufmerksam zu lesen, um ein gutes Allgemeinwissen über die Maschine zu erlangen.


Nach einer längeren Nichtbenutzung der Maschine sollte vor der erneuten Inbetriebnahme der vorhergehende Absatz "Erste Inbetriebnahme der Maschine" nochmals gelesen werden.

12.1 Zustände der Maschine

In Bezug auf die Stromversorgung kann sich die Maschine in folgenden Zuständen befinden:

Ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt
- Hauptschalter (18) und allpoliger Netztrennschalter auf "0" (oder Stecker gezogen).
- Es ist nur der Sicherungsspeicher der programmierten Daten aktiv.

Eingeschaltet
- Hauptschalter (18) und allpoliger Netztrennschalter auf "I" (Stecker eingesteckt).
- Alle Funktionen sind aktiv und das Display (8a) ist eingeschaltet.

Standby (Maschine ausgeschaltet, aber nicht vom Stromnetz getrennt)
- Hauptschalter (18) auf "I".
- Wurden die Funktionen "AUTOM. EINSCHALTUNG", "FROSTSICHERUNG" gewählt, sind sie aktiv, ebenso die "UHRZEIT", das Display und der Sicherungsspeicher der programmierten Daten.
- Die Hintergrundbeleuchtung des Displays ist ausgeschaltet.

12.2 Manuelle Einschaltung

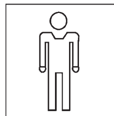
Diese Einschaltung ist zu wählen, wenn sich die Maschine im Zustand "ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt" befindet (Abs. 12.1). Laut Absatz 11 vorgehen, wobei eventuell die Kontrolle des ausgegebenen Getränks übergangen werden kann.

12.3 Automatische, programmierte Einschaltung

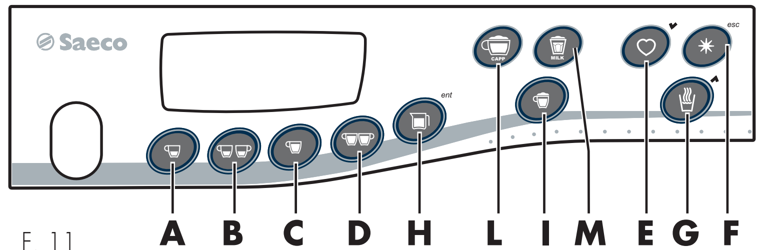
Diese Einschaltung ist möglich, wenn sich die Maschine im Zustand "STANDBY" befindet und die Funktion "AUTOM. EINSCHALTUNG" aktiv ist.
Die Einschaltung der Maschine erfolgt zur programmierten Uhrzeit.

12.4 Zeitweilige Einschaltung aus Standby

Manuelle Einschaltung, wenn sich die Maschine im Zustand "STANDBY" befindet.
Dazu die Taste ✳ 3 Sekunden lang drücken.
Die Maschine kehrt automatisch 60 Minuten nach dem letzten Vorgang in den Zustand "STANDBY" zurück.



12.5 Bedienfeld



F. 11

Die Ausgabetasten werden weniger als 1 Sekunde lang gedrückt.



Durch Drücken der Taste können folgende Funktionen angewählt werden:

- AUSLAUFS SPÜLEN
- STANDBY (3 Sekunden)
- PROGRAMMIERUNG MILCH (5 Sekunden)
- BRÜHGRUPPE SPÜLEN (8 Sekunden)

Schaltet die Maschine zeitweilig ein (in "STANDBY") und bestätigt die Auswahl der Tasten (H - G).

KAFFEE	**Ausgaben aus frisch gemahlenem Bohnenkaffee**
1 Espresso A 2 Espresso B 1 Kaffee C 2 Kaffee D	• Die Bezeichnungen: "Espresso" und "Kaffee", beziehen sich auf die zwei unterschiedlichen Ausgabemengen. • Bei der Zustellung sind die Maschinen auf Standardwerte programmiert.
PULVERKAFFEE	**Ausgabe unter Verwendung einer Portion vorgemahlenen Kaffees**
Espresso E + A Kaffee E + C	• Diese Ausgaben sind nur für Einzelportionen unter Verwendung vorgemahlenen und zum Zeitpunkt der Zubereitung eingefüllten Kaffees programmierbar.
LIGHT-KAFFEE	**Ausgabe unter Verwendung einer Portion vorgemahlenen Kaffees und dem Zusatz von frisch gemahlenem Bohnenkaffee**
Espresso E + E + A Kaffee E + E + C	• Nach dem Drücken der Taste (einmal für "Vorgemahlen", zweimal für "Light-Kaffee") die Abdeckung (5) öffnen und eine Portion Pulverkaffee einfüllen. • Für Light-Kaffee wird automatisch eine kleine Menge frisch gemahlenen Bohnenkaffees beigefügt.
KAFFEE IM KÄNNCHEN	**Ausgabe, die durch die automatische Ausgabe mehrerer Kaffeeportionen erzielt wird**
H 1-8 + F	• Es können bis zu 8 Ausgaben in dasselbe Gefäß programmiert werden (max. 2,5 l). Dazu die Taste mehrmals drücken. Auf dem Display wird die Anzahl der programmierten Portionen angezeigt. Nach der Ausgabe von 2,5 Litern 2 Minuten warten, bevor eine neue Ausgabe erfolgen kann.
KAFFEE MIT SCHUSS MILCH	**Ausgabe unter Verwendung von gemahlenem Kaffee und einem kleinen Schuss Milch**
(*) I (***)	• Getränk aus frisch gemahlenem Bohnenkaffee, dem eine kleine Menge heißer Milch zugefügt wird.
CAPPUCCINO	**Ausgabe aus heißer Milch und einer Portion gemahlenen Kaffees**
(*) L (**) e (***)	• Getränk aus frisch gemahlenem Bohnenkaffee und heißer Milch.
HEISSE MILCH	**Ausgabe unter Verwendung von Milch**
(*) M (**) e (***)	
HEISSWASSER (fehlt beim Modell COFFEE)	**Ausgabe unter Verwendung von Wasser.**
G 1-8 + F	• Es können bis zu 8 Ausgaben in dasselbe Gefäß programmiert werden (max. 1 Liter). Dazu die Taste mehrmals drücken. Auf dem Display wird die Anzahl der programmierten Ausgaben angezeigt.

DAMPF

(fehlt beim Modell COFFEE)

- Das Rohr (17) in das zu erwärmende Getränk tauchen.
- Das Dampfventil (12) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nach Erreichen der gewünschten Temperatur das Ventil schließen (im Uhrzeigersinn drehen).



Das Dampfrohr nach jeder Verwendung mit einem Tuch oder Schwamm (feucht und sauber) reinigen, um die Reste des erwärmten Getränks zu entfernen.

(*) Vor jeder Ausgabe den Ansaugschlauch (30 - Abb. 4) in den Milchbehälter stecken.

(**) Die Schaummenge mit der Nadel einstellen (24 - Abb. 4) (Abs. 12.8).

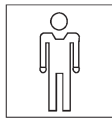
12.6 Programmierung der Ausgabetasten

Die Ausgabemenge der den einzelnen Tasten zugeordneten Getränke kann direkt über das Bedienfeld programmiert werden.
Die Tasten werden wie folgt programmiert oder umprogrammiert:

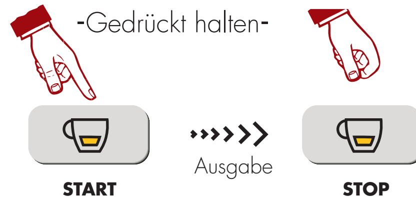
- Die Maschine einschalten und gebrauchsfertig machen.
- Das Gefäß unter den entsprechenden Auslauf stellen.
- Die Taste drücken und gedrückt halten. Auf dem Display erscheint "PROGRAMMIERUNG".
- Die Taste loslassen, um die ausgegebene Portion zu speichern.

(***) HINWEIS - Die Tasten , e können für die Ausgabe von Getränken aus Milch und Kaffee in jeder möglichen Kombination voreingestellt werden. Für die Aktivierung von Einstellungen, die von den Grundeinstellungen abweichen, wendet man sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

Es folgt ein Programmierungsschema der Tasten.



KAFFEE



1 Espresso

zum Programmieren der anderen Kaffeeausgaben wie zuvor vorgehen und dazu folgende Tasten verwenden:

2 Espresso ,1 Kaffee und 2 Kaffee

KAFFEE MIT SCHUSS MILCH



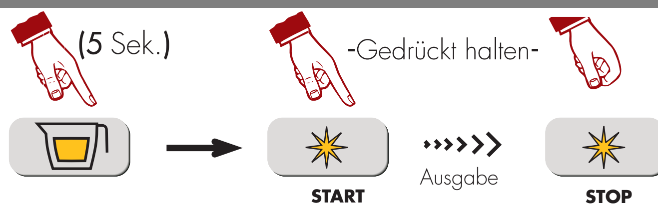
CAPPUCCINO



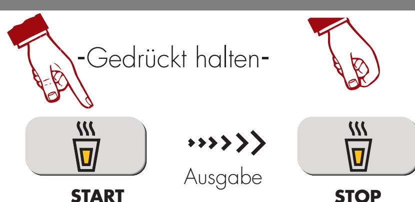
HEISSE MILCH



KAFFEE IM KÄNNCHEN



HEISSWASSER



HINWEIS - Diese Programmierung kann nur dann durchgeführt werden, wenn sich die Funktion "PROGRAMM. HEISSWASSER" im Modus: "EIN" befindet (Abs. 12.7.1).

12.7 Programmierbare Menüfunktionen

HINWEIS - Mit der Maschine können mit Hilfe des Programmmenüs einige Einstellungen durchgeführt werden, um das ausgegebene Produkt an die Bedürfnisse des Bedieners anzupassen



Während der Programmierung kommt den folgenden Tasten eine andere Funktion zu, als während des normalen Gebrauchs der Maschine.

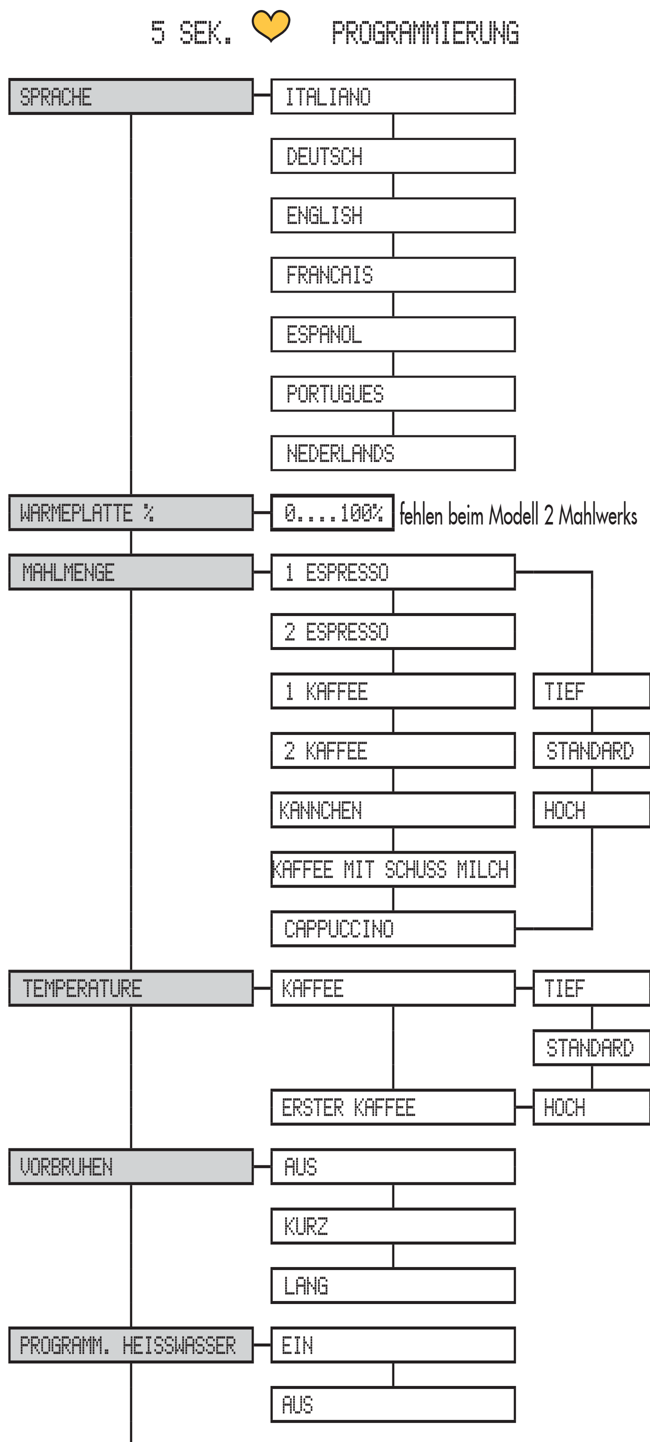
	(Zutritt zur Programmierung)	das Programmmenü betreten, indem die Taste 5 Sekunden lang gedrückt wird. (auf dem Display erscheint: "PROGRAMMIERUNG");
	(Enter)	Übergang von einer Menüebene zur nächsten; einen Parameter für die Änderung vorbereiten; einen Parameter oder eine Funktion bestätigen;
	(Escape)	nicht bestätigte Änderungen löschen; zur vorhergehenden Menüebene zurückkehren bis das Menü verlassen wird.
ben	(Down)	zum nächsten Punkt innerhalb dersel- Programmebene weitergehen; den Wert eines zu ändernden Parameters erhöhen.
	(Up)	zum vorhergehenden Punkt innerhalb derselben Programmebene gehen; den Wert eines zu ändernden Parameters vermindern.

Bei einigen Funktionen können auch ein oder mehrere Daten programmiert werden (bereits auf Standardwerte programmiert).

Zum Ändern der Werte der neu zu programmierenden Daten:
- Die Funktion wählen.
- Die Funktion mit der Taste (Enter) bestätigen.
- Der blinkende Cursor geht unter den zu ändernden Wert.
- Die Tasten (Up) oder (Down) drücken, um den Wert zu ändern.
- Den geänderten Wert mit der Taste (Enter) bestätigen.

5 SEK. PROGRAMMIERUNG

SPRACHE	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANCAIS	
	ESPANOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
WARMEPLATTE %	0....100% fehlen beim Modell 2 Mahlwerks	
MAHLMENGE	1 ESPRESSO	TIEF
	2 ESPRESSO	STANDARD
	1 KAFFEE	HOCH
	2 KAFFEE	
	KANNCHEN	
	KAFFEE MIT SCHUSS MILCH	
	CAPPUCCINO	
TEMPERATURE	KAFFEE	TIEF
		STANDARD
	ERSTER KAFFEE	HOCH
VORBRUHEN	AUS	
	KURZ	
	LANG	
PROGRAMM. HEISSWASSER	EIN	
	AUS	
PROGRAMMIERUNG DER MILCH	EIN	
	AUS	
MISCHWASSER	EIN	
	AUS	
AUSLAUF SPULEN	EIN	MIN. XXX
	AUS	MIN. XXX
BRUHGRUPPE SPULEN	anleitung befolgen	
UHRZEIT	16:34 GI 8 NOV 2001	
SCHALTUHR	AUS	
	EIN	
SCHALTZEITEN	ON 1: MDMDFSS 00:00	
	OFF1: MDMDFSS 00:00	
	ON 2: MDMDFSS 00:00	
	OFF2: MDMDFSS 00:00	
	ON 3: MDMDFSS 00:00	
	OFF3: MDMDFSS 00:00	
	ON 4: MDMDFSS 00:00	
	OFF4: MDMDFSS 00:00	
ZAHLER	GESAMTAUSGABEN KAFFEE 000000	
	GESAMTAUSGABEN WASSER 000000	
FROSTSICHERUNG	EIN	
	AUS	
DEBLOCKIERUNG	CODE: 0000	



Fortsetzung der Abwicklung der Funktionen auf der folgenden Seite

12.7.1 Beschreibung der Funktionen

SPRACHE

- Durch Anwählen von im Menü "SPRACHE" kann diese gewählt werden.

WÄRMEPLATTE % (fehlen beim Modell 2 Mahlwerks)

- Mit dieser Funktion kann die beheizte Tassenabstellfläche eingeschaltet und von 0-100% in 10-Sekunden-Schritten eingestellt werden.

MAHLMENGE

Die für jede Ausgabe während der Aufstellung der Maschine programmierte Menge gemahlenen Kaffees kann geändert werden.

- Wird "TIEF" oder "HOCH" bestätigt, wird die Menge um 1 g vermindert oder erhöht.
- Wird "STANDARD" bestätigt, wird die vom Wartungstechniker programmierte Menge für die Ausgabe verwendet.

TEMPERATUREN

Für jede Ausgabe von Kaffee kann die Wassertemperatur, die für die Ausgabe verwendet wird und die im Zuge der Aufstellung der Maschine programmiert wurde, geändert werden.

- Wird "TIEF" bestätigt, wird die Temperatur um 3°C reduziert.
- Wird "HOCH" bestätigt, wird die Temperatur um 3°C erhöht.
- Wird "STANDARD" bestätigt, wird die vom Wartungstechniker programmierte Temperatur verwendet.

HINWEIS - Die Temperatur "erster Kaffee" wird für die erste Ausgabe nach dem Einschalten der Maschine verwendet.

VORBRÜHEN

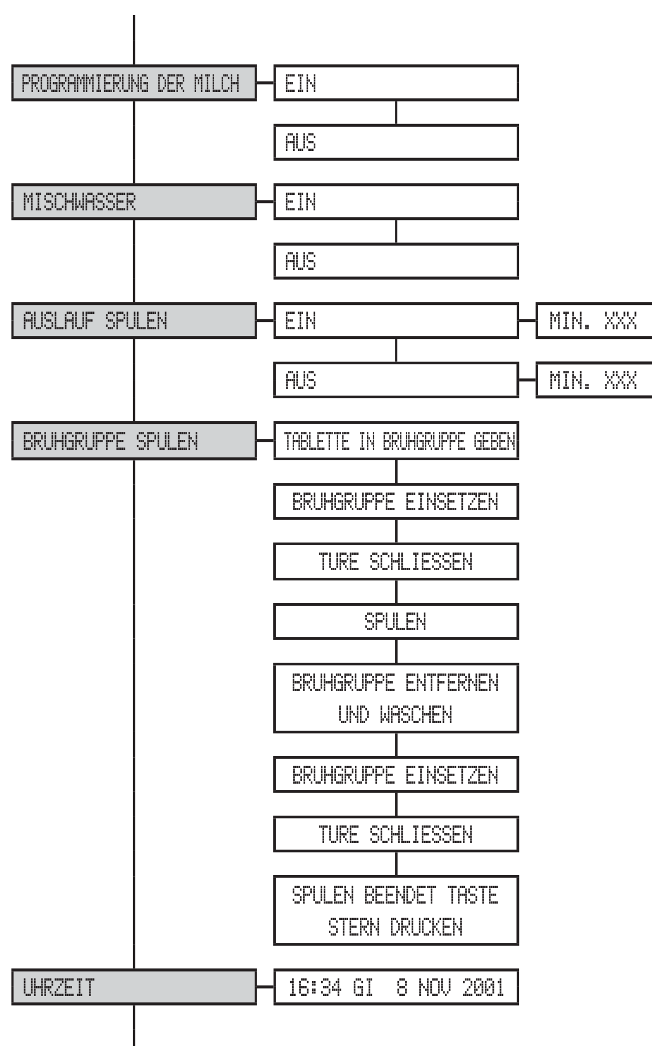
Diese Funktion ermöglicht die Einlegung einer kurzen Pause während der ersten Ausgabephase. Dies bewirkt eine Verbesserung der Kaffeequalität, weil der Kaffee während der Pause in der ersten Menge Wasser „ziehen" kann.

- Wird "AUS" bestätigt, wird der Kaffee nicht vorgebrüht.
- Wird "KURZ" bestätigt, entspricht der Vorbrühvorgang der vom Wartungstechniker programmierten Dauer.
- Wird "LANG" bestätigt, wird der Vorbrühvorgang um 1 Sekunde verlängert.

PROGRAMM. HEISSWASSER

Mit dieser Funktion wird die Programmierung der auszugebenden Heißwassermenge freigegeben.

- Wird "EIN" bestätigt, kann die Taste programmiert werden (Abs. 12.6).
- Wird "AUS" bestätigt, akzeptiert die Taste keine Programmierung der Menge. Diese muss manuell dosiert werden.



Fortsetzung der Abwicklung der Funktionen auf der folgenden Seite

PROGRAMMIERUNG DER MILCH

Damit kann die Programmierung der auszugebenden Milchmenge freigegeben werden.

- Wird "EIN" bestätigt, kann die Taste programmiert werden (Abs. 12.6).
- Wird "AUS" bestätigt, akzeptiert die Taste keine Programmierung der Menge. Diese muss manuell dosiert werden.

MISCHWASSER

Während der Ausgabe der verschiedenen Getränke fügt die Maschine je nach Programmierung eine bestimmte Menge Heißwasser zu.

- Wird "EIN" bestätigt, erfolgt die Mischung.
- Wird "AUS" bestätigt, wird dem Getränk KEIN Heißwasser zugefügt.

HINWEIS - Bei ausgeschalteter Funktion bleiben die programmierten Werte unverändert und können bei der erneuten Aktivierung wieder verwendet werden.

AUSLAUF SPULEN

Diese Funktion ermöglicht die Ausgabe einer kleinen Heißwassermenge (circa 5 cm+), um die Bildung von Ablagerungen in der Ausgabeeinheit zu vermeiden; diese Spülung wird automatisch durchgeführt, wenn die programmierte Zeit (20-240 Minuten) nach der letzten Kaffeeausgabe abgelaufen ist.

- Wird "EIN" bestätigt, geht der blinkende Cursor zur letzten Ziffer rechts und der Wert kann in Schritten zu je 10 Minuten geändert werden; eventuelle Änderungen müssen immer bestätigt werden.
- Wird "AUS" bestätigt, führt die Maschine keine Spülung durch.

HINWEIS - Während der Spülung erscheint auf dem Display "PROGRAMM. SPÜLUNG"; die Spülung kann auch manuell eingeleitet werden, indem die Taste ✳ 3 Sekunden lang gedrückt wird.

BRÜHGRUPPE SPÜLEN

Diese Funktion ermöglich die Spülung der Brühgruppe (27) unter Verwendung entsprechender Tabletten (Informationen zu den Tabletten erhalten Sie bei den autorisierten Kundendienststellen).Vorgangsweise:

- Der Vorgang beginnt bei: "BRÜHGRUPPE SPÜLEN".
- drücken; auf dem Display erscheint: "TABLETTE IN BRÜHGRUPPE GEBEN".
- Die Brühgruppe entfernen; auf dem Display erscheint: "BRÜHGRUPPE EINSETZEN";
- Die Tablette in das Innere der Brühgruppe stecken und die Gruppe wieder einsetzen; auf dem Display erscheint: "TÜRE SCHLIESSEN".
- Die Türe schließen, auf dem Display erscheint: "SPÜLEN".

Die Maschine beginnt mit dem Spülvorgang, an dessen Ende auf dem Display "BRÜHGRUPPE ENTFERNEN UND WASCHEN" erscheint.

- Die Brühgruppe entfernen; auf dem Display erscheint: "BRÜHGRUPPE EINSETZEN".
- Die Brühgruppe unter fließendem Wasser waschen.
- Die Brühgruppe wieder einsetzen; auf dem Display erscheint: "TÜRE SCHLIESSEN".
- Die Türe schließen; auf dem Display erscheint: "SPÜLEN BEENDET TASTE STERN DRÜCKEN";

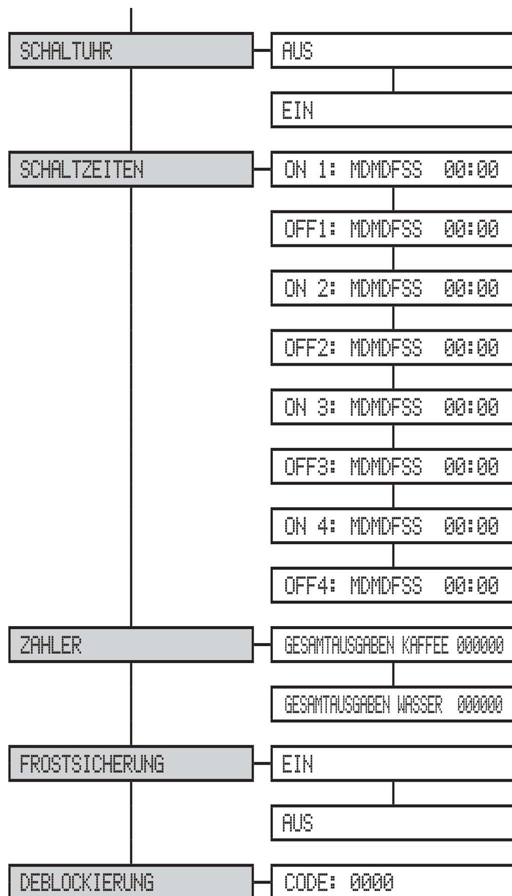
✳ drücken, um das Menü definitiv zu verlassen und die Maschine wieder betriebsbereit zu machen.

HINWEIS - die Spülung kann auch manuell eingeleitet werden, indem die Taste ✳ 8 Sekunden lang gedrückt wird.

UHRZEIT

Mit dieser Funktion können Uhrzeit und Datum der Maschine eingestellt werden.

- Bestätigt man "UHRZEIT", blinkt der Cursor und geht zu den Stunden, die nun geändert werden können.
- Nach der Bestätigung der eingestellten Stunden geht der Cursor weiter zum nächsten Wert, der geändert werden kann (zu den Minuten, dann zum Tag, dem Monat und zuletzt zum Jahr).



SCHALTUHR

Funktion, mit der die automatische Ein- und Ausschaltung der Maschine an jedem Wochentag zu zwei unterschiedlichen Zeiten programmiert werden kann.

- Wird "EIN" bestätigt, ist die Maschine für diese Funktion bereit.
- Wird "AUS" bestätigt, kann die Maschine nur manuell über den Hauptschalter (18) ein- und ausgeschaltet werden.
  Eventuell programmierte Zeiten für die automatische Ein- und Ausschaltung bleiben dabei jedoch gespeichert.
- Für die Programmierung der Zeitspannen und Tage siehe folgende Funktion "SCHALTZEITEN".

HINWEIS - Die automatische Einschaltung der Maschine kann nur dann erfolgen, wenn der Hauptschalter (18) auf "I" steht.

SCHALTZEITEN

Funktion, die die Programmierung der automatischen Ein- und Ausschaltzeiten der Maschine während der gesamten Woche ermöglicht.

- Bestätigt man "SCHALTZEITEN", geht der blinkende Cursor zum Tag, an dem Änderungen erfolgen sollen.
- Den Tag mit der Taste (down) in die Programmierung einfügen, wobei der Kleinbuchstabe in einen Großbuchstaben verwandelt wird.
- Den Tag mit der Taste (up) aus der Programmierung nehmen, wobei der Großbuchstabe in einen Kleinbuchstaben verwandelt wird.
- Die Änderung bestätigen.

Für die Änderung der Ein- und Ausschaltzeit auf dieselbe Weise vorgehen wie für die Einstellung der Uhrzeit.

Beispiel: im Ablaufplan der Funktionen wird eine Programmierung der Maschine dargestellt, die die Einschaltung von Montag bis Freitag um 08:00 und die Ausschaltung um 18:00 vorsieht. Samstags erfolgt die Einschaltung um 09:00 und die Ausschaltung um 12:30 und am Sonntag steht die Maschine still.

ZÄHLER

Den Zählern kommen zwei Funktionen zu, nämlich die Zählung der gesamten Kaffeeausgabezyklen und die Zählung der gesamten Ausgabezyklen von Heißwasser.
Sollte die automatische Dosierung des Heißwassers ausgeschaltet sein (siehe Funktion "PROGRAMM. HEISSWASSER"), wird bei jeder Betätigung des Elektroventils ein Zyklus gezählt.

HINWEIS - Beide Funktionen dienen nur der Information, sie können nicht rückgestellt werden.

FROSTSICHERUNG

Im "STANDBY" schützt die Frostschutzfunktion die Maschine bei niedrigen Temperaturen vor Schäden durch die Entstehung von Eis in den Boilern. Diese Funktion hält die Temperatur der Boiler auf einem Mindestwert, um die Frostbildung zu vermeiden.

- Wird "EIN" bestätigt, ist die Funktion eingeschaltet.
- Wird "AUS" bestätigt, ist die Funktion ausgeschaltet.

HINWEIS - Die Funktion ist nur dann aktiviert, wenn auch die Funktion "SCHALTUHR" aktiviert ist und sich die Maschine im "STANDBY" befindet. Wenn die Funktion aktiviert ist, erscheint auf dem Display "FROSTSICHERUNG".

DEBLOCKIERUNG

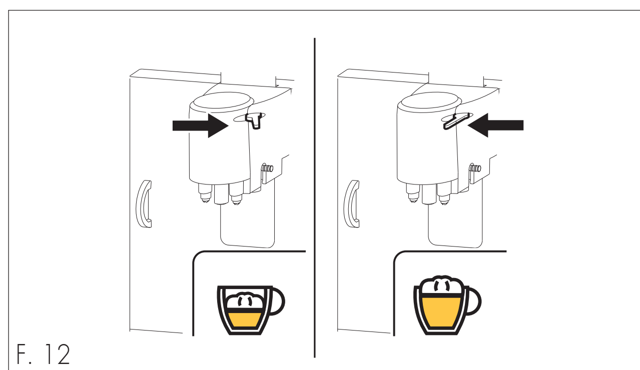
Funktion, mit der die Maschine vorübergehend entsperrt werden kann, wenn die für die Wartung oder Entkalkung programmierte Anzahl von Zyklen erreicht ist. Der Entsperrcode ist bei der Firma, die die Aufstellung durchgeführt hat oder das Wartungsservice innehat, erhältlich. Ist der Code bekannt, muss er in die Funktion eingegeben werden:

- Die Funktion "DEBLOCKIERUNG" bestätigen; der blinkende Cursor geht unter die erste zu ändernde Ziffer;
- die Ziffer eingeben und bestätigen;
- nach jeder Bestätigung geht der blinkende Cursor weiter unter die nächste Ziffer, bis der gesamte Code komplett ist.

12.8 Einstellung des Schaums

Die Schaumkonsistenz bei den Getränken ändert sich proportional zur Einstellung des Regulierhebels (24).

- Bei Drehung des Hebels nach rechts wird eine größere Schaummenge ausgegeben.
- Bei Drehung des Hebels nach links wird eine geringere Schaummenge ausgegeben.

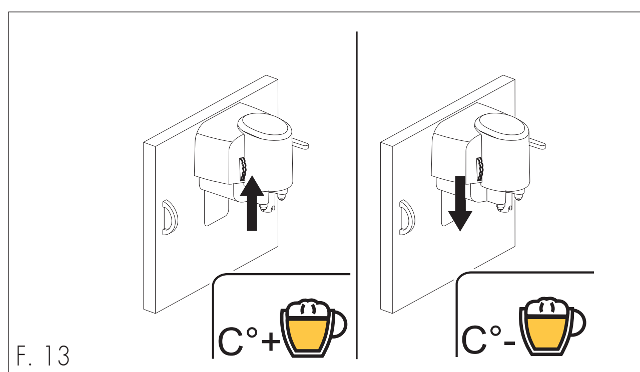


F. 12

12.9 Temperatureinstellung

Die Temperatur der Milch ändert sich proportional zur Einstellung des Regulierhebels (25).

- Bei Drehung des Hebels nach oben wird eine höhere Temperatur ausgegeben.
- Bei Drehung des Hebels nach unten wird eine niedrigere Temperatur ausgegeben.



F. 13

12.10 Einstellung der Mahlfeinheit

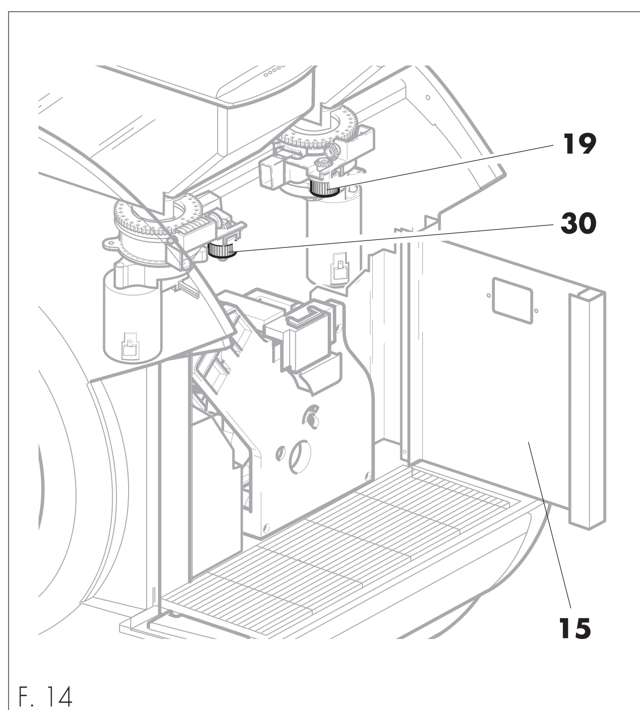
Abgesehen von der Kaffeemischung erhöht ein sehr feiner Mahlgrad (Zeiger auf niedrigen Werten) die Dickflüssigkeit, die Schaummenge im Getränk und die Ausgabedauer, während ein grober Mahlgrad (Zeiger auf hohen Werten) die Dickflüssigkeit, die Schaummenge und die Ausgabezeit vermindert.

Den Einstellgriff nicht bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen (19 und 30 - F. 14), da diese Bewegung zur Festspannung des Mahlwerks und zur anschließenden Sperre der Maschine führt.

Sollte das Mahlwerk und in der Folge die Maschine aufgrund von Fremdkörpern in der Kaffeemischung blockiert werden, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Kundendienststelle (auf dem Display erscheint: "MAHLWERKFEHLER").

HINWEIS - Die Mahlfeinheit wird bereits im Werk auf Standardwerte eingestellt, sie kann aber wie folgt geändert werden:

- Die Tür (15 - Abb. 14) öffnen, den Einstellgriff (19 und 30 - F. 14) gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Mahlgrad feiner einzustellen (der Zeiger geht zu einem niedrigeren Wert). Für einen gröberen Mahlgrad den Griff im Uhrzeigersinn drehen (der Zeiger geht zu einem höheren Wert).



F. 14

12.11 Displayanzeigen

HINWEIS - Es folgt eine Auflistung der Alarme (zusätzlich zu den bereits behandelten), die auf dem Display angezeigt werden sowie der Umstände, durch die sie ausgelöst werden.

STANDBY: Maschine ausgeschaltet (Hauptschalter auf "I") und die Funktion der automatischen Ein- und Ausschaltung (Schaltuhr) ist aktiviert (Abs. 12.7.1).

FROSTSICHERUNG: Maschine ausgeschaltet (Hauptschalter auf "I"), das Programm, das die Boiler vor Frost schützt, ist eingeschaltet (Abs. 12.7.1).

PROGRAMM. SPÜLEN: erscheint, wenn die Maschine die automatische Spülung der Ausgabeeinheit durchführt (Abs. 12.7.1).

ENTLÜFTEN: erscheint, wenn während der Ausgabe eines beliebigen Getränks festgestellt wird, dass sich in den Boilern kein Wasser befindet.
Nachdem sichergestellt worden ist, dass im Verteilernetz Wasser vorhanden ist, die Taste (^ beim Modell COFFEE) drücken, bis ein gleichmäßiger Wasserstrahl aus dem Rohr (11) und aus dem Auslauf (22) austritt. Beim Modell "COFFEE" tritt das Wasser nur aus dem Auslauf aus.

PROGRAMMIERUNG: erscheint, wenn man den Programmiermodus der Maschine betritt (Abs. 12.6).

SATZBEH. LEEREN: erscheint, wenn der Kaffeesatzbehälter (16) fast voll ist (die Maschine hat die programmierte Anzahl von Ausgaben erreicht).
Es können aber weitere Ausgaben erfolgen.

AUSSER BETRIEB - SATZBEH. LEEREN: der Kaffeesatzbehälter (16) ist ganz voll (die Maschine hat die programmierte Anzahl von Ausgaben erreicht).
Der Maschinenbetrieb ist gesperrt und solange der Behälter nicht geleert wird, können keine weiteren Ausgaben erfolgen.

TÜRE SCHLIESSEN: die Tür (15) ist nicht richtig geschlossen.

SATZBEH. EINSETZEN: der Kaffeesatzbehälter (16) wurde nicht richtig eingesetzt.

SCHALE EINSETZEN (fehlen beim Modell 2 Mahlwerks): die Pulverschale (12) wurde nicht korrekt eingeführt.

BRÜHGRUPPE EINSETZEN: die Brühgruppe (27) wurde nicht richtig eingesetzt.

BRÜHGRUPPENFEHLER: die Brühgruppe (27) führt ihren Arbeitszyklus nicht korrekt durch; die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

PUMPENFEHLER: eine der Pumpen ist defekt. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

SENSORFEHLER 01: erscheint, wenn einer der Temperatursensoren defekt ist. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

TEMPERATURFEHLER 01: erscheint, wenn einer der Widerstände der Boiler defekt ist. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

ENTKALKUNG: erscheint, wenn die Maschine diesen Vorgang benötigt bzw. nach einer programmierten Anzahl von Ausgaben. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.
Der Zeitpunkt der Entkalkung wird von einer bestimmten Anzahl von Arbeitszyklen bestimmt, die vom Wartungstechniker programmiert werden.

WARTUNG: erscheint, wenn die Maschine gewartet werden muss bzw. nach einer programmierten Anzahl von Ausgaben. Die Maschine ausschalten und die AUTORISIERTE KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.
Die Wartungsintervalle werden von einer bestimmten Anzahl von Arbeitszyklen bestimmt, die vom Wartungstechniker programmiert werden.

12.12 Ausschaltung der Maschine

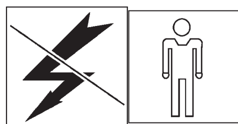
Programmierte automatische Ausschaltung

Diese Ausschaltung ist möglich, wenn die Funktion "SCHALTUHR" (Abs. 12.7.1) aktiv ist und die Programmierung der "SCHALTZEITEN" (Abs. 12.7.1) durchgeführt wurde.
Zum programmierten Zeitpunkt geht die Maschine in den Zustand "STANDBY" über.

Manuelle Ausschaltung

Auf diese Weise ist die Maschine auszuschalten, wenn die Funktion "SCHALTUHR" (Abs. 12.7.1) nicht aktiv ist.

Dazu den Hauptschalter (18) oder den allpoligen Netztrennschalter auf "0" stellen oder den Netzstecker ziehen.



13 - PLANMÄSSIGE WARTUNG



Hinweise

- Im Fall von Funktionsstörungen, die normalerweise auf dem Display angezeigt werden, die Maschine sofort ausschalten, von der Stromversorgung trennen (über den allpoligen Netztrennschalter oder durch Ziehen des Netzsteckers) und die nächste KUNDENDIENSTSTELLE benachrichtigen.

- Vor der Durchführung irgendwelcher Wartungs- oder Reinigungsarbeiten die Stromversorgung durch Betätigen des Hauptschalters (18) und des allpoligen Netztrennschalters (oder durch Ziehen des Netzsteckers) unterbrechen.

- Alle Arbeiten sind bei kalter Maschine durchzuführen.

- Keine Reinigungsarbeiten durchführen, wenn sich die Maschine im Zustand "STANDBY" befindet.

- Die Maschinenteile niemals im Geschirrspüler waschen.

- Keinen direkten Wasserstrahl auf die Maschine richten.

13.1 Reinigung der Maschine



Sollte die Maschinentür geöffnet werden müssen, muss die Ausgabeeinheit unten positioniert werden. In jeder anderen Position ist der Zutritt ins Innere nicht möglich.

- Die Reinigung wird täglich sowie vor jedem längeren Stillstand der Maschine durchgeführt, um ein Erhärten von Ablagerungen in den Behältern, Schalen und Ausgabeeinheiten zu vermeiden.
- Die herausnehmbaren Maschinenteile, die zu reinigen sind, werden unter fließendem Wasser gewaschen und gespült.
- Die Verkleidungen, Seitenwände und das Bedienfeld werden mit weichen und leicht mit lauwarmem Wasser befeuchteten Tüchern gereinigt.
- Die nicht abnehmbaren Teile und die Maschine selbst werden nur mit kaltem oder lauwarmem Wasser und weichen Schwämmen und feuchten Tüchern gereinigt.
- Alle Teile, die gereinigt werden müssen, sind leicht und ohne die Zuhilfenahme von Werkzeugen zugänglich.

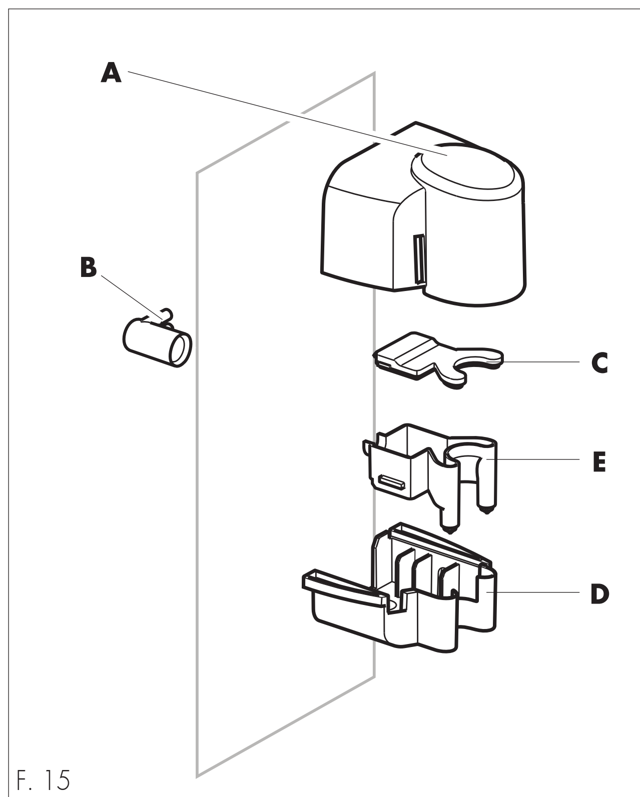


Die regelmäßige Wartung und Reinigung dienen dem Schutz der Maschine und verlängern ihre Funktionstüchtigkeit. Außerdem gewährleisten sie die Einhaltung der Hygienevorschriften.

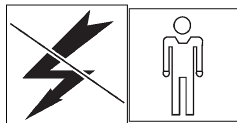
Die Maschine zeigt automatisch an, wann Reinigungs- oder Entkalkungsarbeiten durchzuführen sind. Die genaue Anzahl von Ausgaben kann vom Impulszähler oder vom Display der Maschine abgelesen werden. Führt der Wartungstechniker die Arbeit nicht durch, kann es zur Sperre der Maschine kommen.

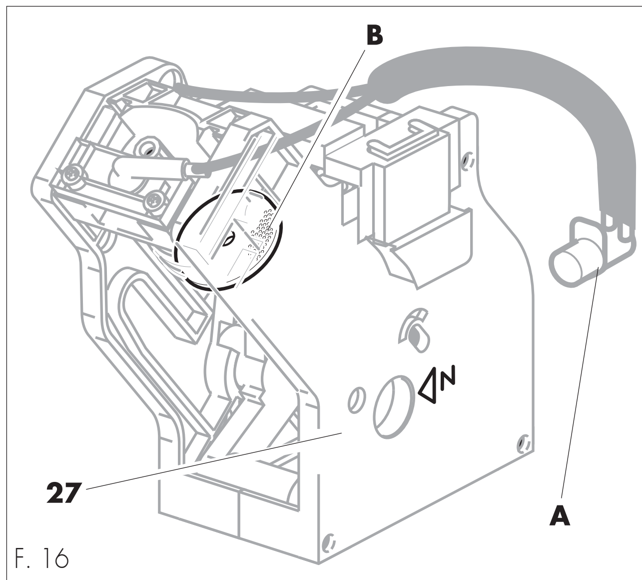
13.1.1 Ausgabeeinheit (Abb. 15)

Es können entfernt werden:
- die obere Schutzabdeckung (A) der Ausgabe durch Herausziehen;
- die untere Schutzabdeckung (D) der Ausgabe durch Lösen des unteren Griffs;
- die Kaffeeausgabe (C-E) durch Herausziehen;
- der Kaffeeanschluss (B) durch Drehen um ca. 90°.



F. 15





F. 16

13.1.2 Brühgruppe (Abb. 16)


Vor der Reinigung die Kaffeebohnen aufbrauchen.

- Die Gruppe wird regelmäßig mit den entsprechenden Tabletten gereinigt (Abs. "12.7.1 Beschreibung der Funktionen – BRÜHGRUPPE SPÜLEN").
- Die Brühgruppe am Griff (A) anfassen, die mit "PRESS" gekennzeichnete Taste drücken und die Brühgruppe (27) herausziehen.
- Mit reichlich lauwarmem Wasser spülen.
  Keine Reinigungsmittel dazu benutzen.
- Das obere Sieb (B) leicht mit einem Plastiklöffel abkratzen.

13.1.3 Abtropfschale und Rost

Die Abtropfschale (13) aus der Maschine nehmen und unter fließendem Wasser spülen. Den Rost besonders sorgfältig reinigen.

13.1.4 Kaffeesatzbehälter

Die Abtropfschale (13) herausnehmen, den Kaffeesatzbehälter (16) herausziehen und unter fließendem Wasser reinigen.

13.1.5 Dampf- und Heißwasserrohr
(fehlt beim Modell COFFEE)

Die Rohre (11-17) mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
Sollten die Düsen verstopft sein, die Endstücke der Ausläufe abmontierten und die Düsen mit einer Nadel öffnen.

13.1.6 Wärmeplatte

Die Wärmeplatte (4) mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

13.1.7 Bohnenbehälter

Den Bohnenbehälter (6 un 29) mit Wasser und einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

13.1.8 Reinigung des Cappuccinatore

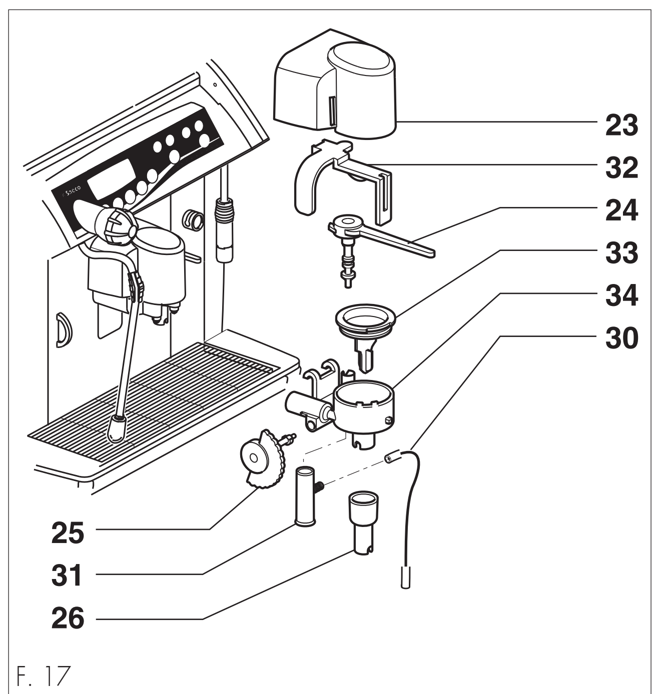

Den Cappuccinatore nicht reinigen, wenn sich die Maschine im Zustand "Standby" befindet.

Den CAPPUCCINATORE nach jeder Benutzung reinigen, um zu vermeiden, dass sich die Rückstände erhärten.

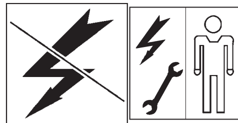
Alle abnehmbaren Teile müssen unter fließendem Wasser gereinigt und gespült werden.

13.1.9 Cappuccino-Ausgabeeinheit (Abb. 17)

Um die Komponenten der Cappuccino-Ausgabeeinheit einzeln reinigen zu können, müssen folgende Teile abgenommen werden:
- die obere Schutzabdeckung (23) der Ausgabe durch Herausziehen;
- den Cappuccinatore (29) zu sich heranziehen;
- die Gabel (32);
- den Hebel zur Schaumregulierung (24);
- den Hebel zur Temperaturregelung (25);
- die Gehäuseabdeckung des Cappuccinatores (33);
- den Anschluss (31) der Verbindung zwischen Ansaugschlauch und Cappuccinatore-Gehäuse;
- die Milchausgabe (26);
- den Milchansaugschlauch (30)



F. 17



14 - AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG

HINWEIS - Zur außerplanmäßigen Wartung gehören alle Reparaturarbeiten und der Austausch von Teilen. Sie liegen daher ausschließlich in der Kompetenz des Wartungstechnikers.

14.1 Mahlwerkblockierung

- Fremdkörper zwischen den Kaffeebohnen können zu einer Blockierung des Mahlwerks und in der Folge zur Sperre des Maschinenbetriebs führen. Dies wird von der Displaymeldung "MAHLWERKFEHLER" angezeigt.
- In diesem Fall muss das Mahlwerk (20 und 31) geöffnet und der Fremdkörper entfernt werden.

14.1.1 Ein- und Ausbauen des Mahlwerks

- Die Abdeckung (A) des Bohnenbehälters (H) schließen.
- Die Schrauben (B) mit dem mitgelieferten Werkzeug (C) vom Behälter entfernen. Den Behälter nach oben aus der Maschine ziehen.

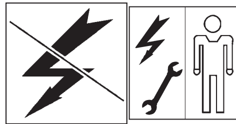
Mod. **LUXE**
Mod. **COFFEE**
Mod. **CAPPUCCINO**

H
A
C
H
B

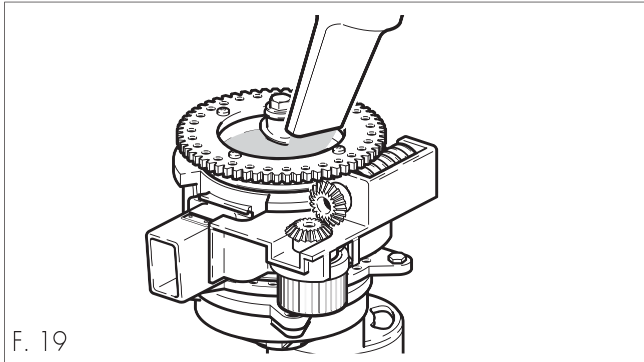
Mod. **2 MAHLWERKS**

H
A
C
H
B

F. 18

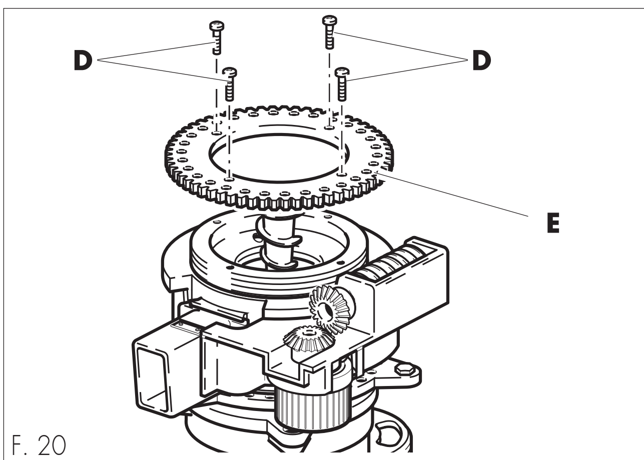


- Die Kaffeebohnen am Eingang des Mahlwerks mit einem Staubsauger aufsaugen.



F. 19

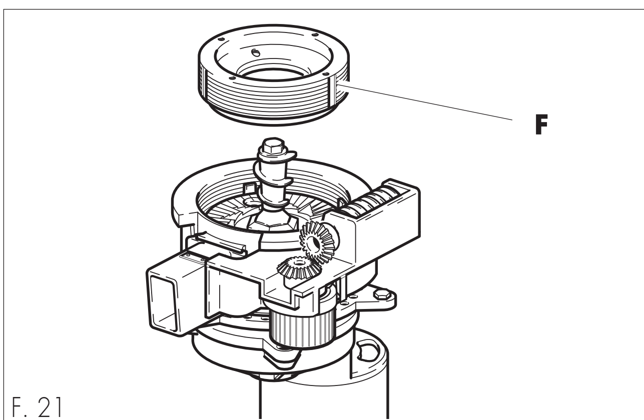
- Die Schrauben (D) entfernen.
- Das Zahnrad (E) entfernen.



F. 20

- Die Einstellmutter (F) aufschrauben und entfernen und beide Mühlen mit einem Staubsauger und einem Pinsel reinigen.

Den Verschleißzustand der Mühlen überprüfen und diese im Fall sichtbarer Beschädigungen austau-

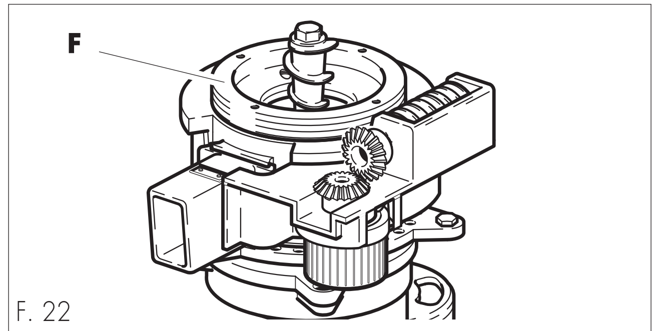


F. 21

Das Mahlwerk wie folgt wieder einbauen:

- Die Einstellmutter (F) bis zum Anschlag festschrauben und dann eine 1/2 Umdrehung weit lockern.

Die Lockerung der Einstellmutter um 1/2 Umdrehung ist unbedingt notwendig, um eine Blockierung und Beschädigung der Mühlen zu vermeiden.

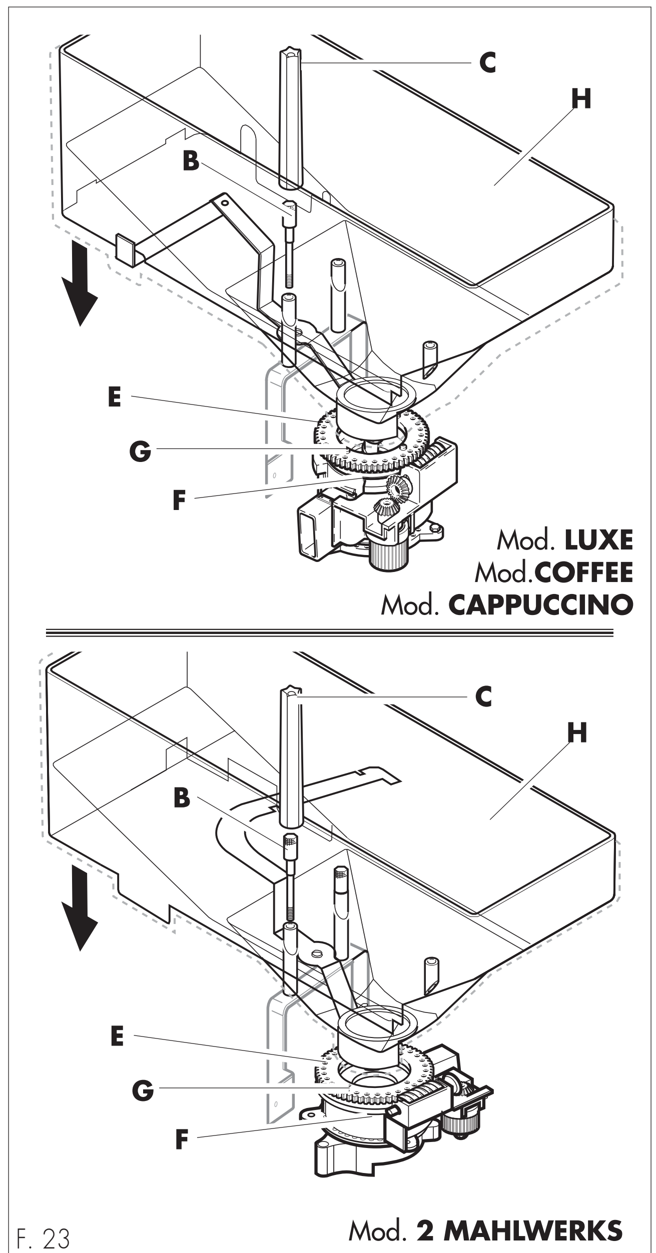


F. 22

- Das Zahnrad (E) wieder anbringen und die Schrauben (D) festziehen.
- Den Bohnenbehälter (H) wieder an seinen Platz zurücksetzen.

Dabei auf die Position der Dichtung (G) achten: sie muss sich korrekt ins Zahnrad (E) und in die Mutter (F) einfügen.

- Den Behälter (H) befestigen, indem die Schrauben (B) mit dem Werkzeug (C) festgezogen werden.

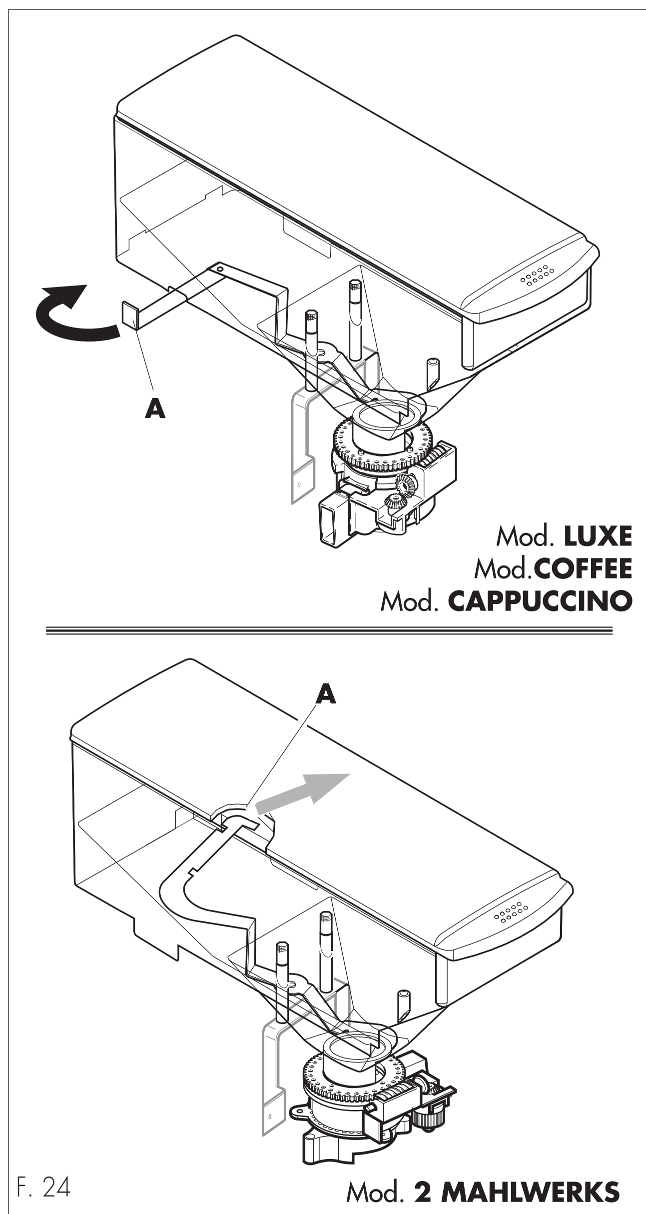


F. 23

- Die Abdeckung (A) öffnen.



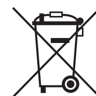
Um den normalen Betrieb der Maschine wieder aufnehmen zu können, muss der Mahlgrad neu eingestellt werden.



F. 24

15 - HINWEISE FÜR DIE BEHANDLUNG BEI AUSSERBETRIEBNAHME

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG.



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.
Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Die Entsorgung des Automaten oder von Teilen desselben hat unter Berücksichtigung des Umweltschutzes und unter Einhaltung der einschlägigen örtlichen Umweltschutzbestimmungen zu erfolgen.

16 - FUNKTIONSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFEN

Es folgt eine Auflistung einiger eventuell auftretender Funktionsstörungen der Maschine.

Erscheint in der Spalte "ABHILFE" das Symbol muss der Eingriff vom Wartungstechniker durchgeführt werden.

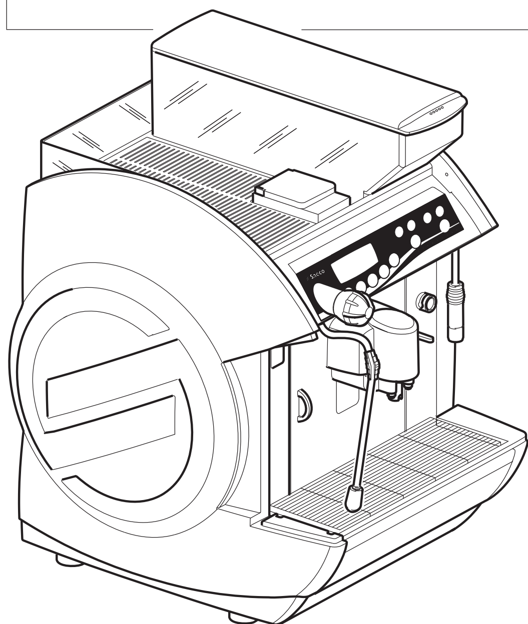
FUNKTIONSSTÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
Die Maschine schaltet sich nicht ein	Es fehlt Spannung	Folgendes überprüfen: - ob der Stecker ans Stromnetz angeschlossen ist
		- ob der allpolige Netztrennschalter (wenn vorhanden) eingeschaltet ist
		- ob die Sicherungen der elektrischen Anlage intakt sind
		- den Zustand der elektrischen Anschlüsse kontrollieren
Auf dem Display erscheint: "SATZBEH. LEEREN"	Der Kaffeesatzbehälter ist voll	Den Kaffeesatzbehälter leeren und wieder korrekt einsetzen
Mahlwerkfehler	Das Mahlwerk ist blockiert	Das Mahlwerk reinigen (Abs. "14.1 Mahlwerkblockierung")
Anstelle des Kaffees fließt nur Wasser aus	Es wurde die Auswahltaste für vorgemahlenen Kaffee gedrückt, jedoch kein Pulverkaffee in den entsprechenden Behälter gefüllt	Eine Portion Kaffee in den Behälter geben und den Zyklus wiederholen
Es tritt weder Wasser noch Dampf aus	Die Öffnung des Dampf-/ Heißwasserrohres ist verstopft	Mit einer dünnen Nadel reinigen
Der Kaffee fließt zu schnell aus	Der Mahlgrad ist zu grob	Die Mahlfeinheit um einen Grad feiner stellen
Der Kaffee fließt zu langsam aus	Der Mahlgrad ist zu fein	Die Mahlfeinheit um einen Grad gröber stellen
Der Kaffee ist nicht heiß genug	Die Tasse wurde nicht vorgewärmt	Die Tasse auf der Wärmeplatte vorwärmen
	Die Maschine hat die richtige Temperatur noch nicht erreicht	Das Erreichen der optimalen Temperatur abwarten
Der Kaffee hat zu wenig Schaum	Die Kaffeemischung ist nicht geeignet, der Kaffee ist nicht röstfrisch, das Kaffeepulver wurde zu fein oder zu grob gemahlen	Die Kaffeemischung wechseln oder den Mahlgrad kontrollieren (wenn vorgemahlen)
Die Maschine braucht zu lange für die Erwärmung, die Wasserdurchlaufmenge ist gering	Der Maschinenkreislauf ist verkalkt	Die Maschine entkalken
Die Brühgruppe kann nicht herausgenommen werden	Die Brühgruppe befindet sich nicht in ihrer Grundstellung (N)	Die Maschine mit dem Hauptschalter aus- und wieder einschalten
Die Brühgruppe kann nicht eingesetzt werden	Die Brühgruppe befindet sich nicht in ihrer Grundstellung (N)	Die Brühgruppe mit der Hand drehen, bis sie sich in ihrer Grundstellung (N) befindet; der Bezugspunkt auf der Welle muss mit dem Pfeil N (Abb. 16) übereinstimmen.
Der Cappuccinatore gibt keine Milch aus	Die Temperatur der zu benutzenden Milch ist nicht ausreichend niedrig (siehe Hinweise)	Den Hebel für die Temperatureinstellung nach unten drehen
	Es ist keine Milch mehr im Behälter	Den Milchbehälter füllen

Saeco

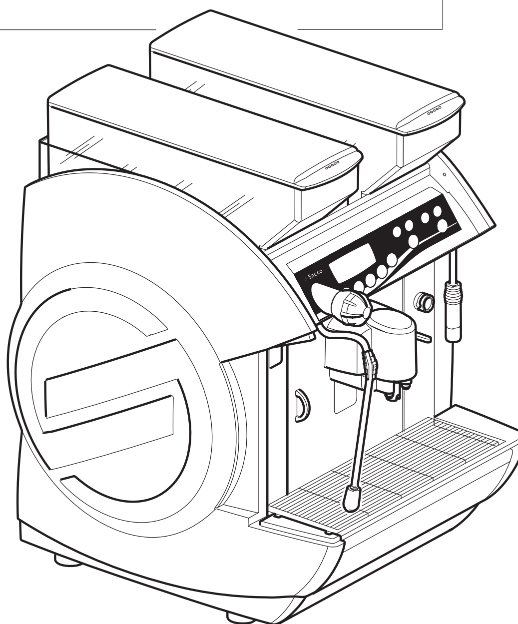
Máquina automática para café exprés

Modelo

IDEA



Type: CAP002/A/B



Type: CAP003B

CE

USO Y MANTENIMTO

PRELIMINAR

- El presente manual es parte integrante de la máquina y, por consiguiente, se deberá mantener en un lugar conocido y de fácil acceso, en buen estado de conservación, por toda la vida operativa de la máquina (incluidos los cambios de propiedad que pudieran efectuarse). Su finalidad es la de transmitir las informaciones necesarias para el uso competente y seguro de la misma máquina.
- En caso de pérdida o deterioro de la presente publicación, solicitar un ejemplar a un Centro de Asistencia Autorizado, especificando el modelo y el año de fabricación de la máquina.
- Los Centros de Asistencia Autorizados, además, están a su disposición para las aclaraciones técnicas que pudieran necesitar, facilitarles información acerca del funcionamiento del aparato, brindarles asistencia técnica y repuestos.
- Los temas tratados tienen el objetivo exclusivo de usar la máquina en condiciones de seguridad para las personas, la misma máquina y el ambiente, interpretando un elemental diagnóstico de averías y condiciones de funcionamiento anómalo, desempeñando simples tareas de verificación y mantenimiento, dentro de un marco de máximo respeto de las prescripciones objeto de las páginas que están a continuación y de las Normas de Salud y Seguridad vigentes.
- Antes de todo servicio, leer atentamente, y cerciorarse de haber entendido correctamente, el contenido de la presente publicación.
- El empleo de la máquina por varios usuarios (individualmente) exige la indudable necesidad de examinar atentamente el manual de instrucciones por parte de cada uno de ellos.
- El Fabricante se reserva el derecho de aportar mejoras y modificaciones a los modelos en cuestión, sin la obligación de dar ningún aviso previo.
- Por cuestiones peculiares, dirigirse al Distribuidor o, en su caso, al Importador de su Nación o al mismo Fabricante.
-

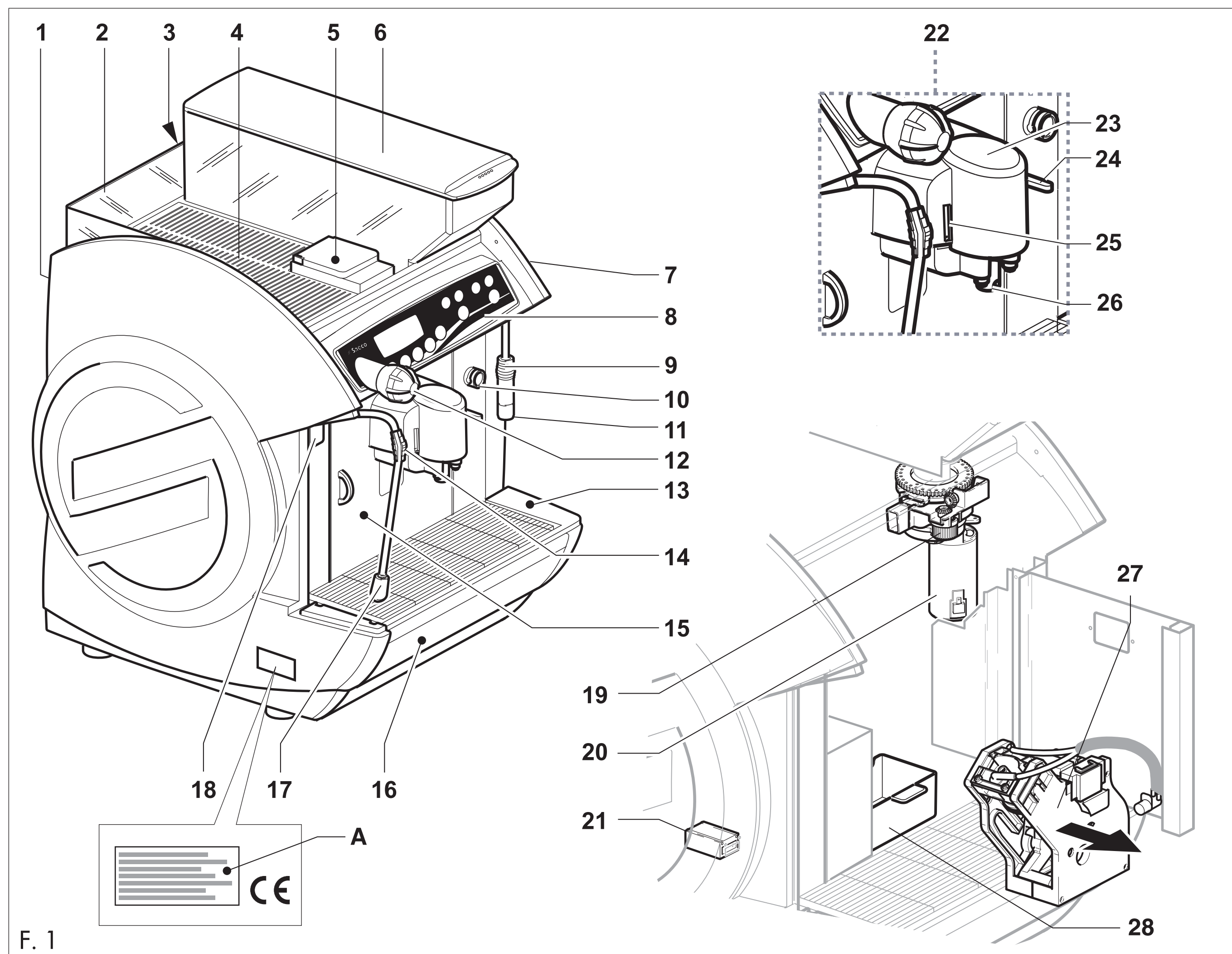
Costruttore: **SAECO Vending S.p.A.**
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

ÍNDICE

1a - COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA

Mod. **LUXE**
Mod. **COFFEE**
Mod. **CAPPUCCINO**

NOTA - a menos que estuviese expresamente indicado lo contrario, los números de posición de partes de la máquina, se refieren a esta figura.



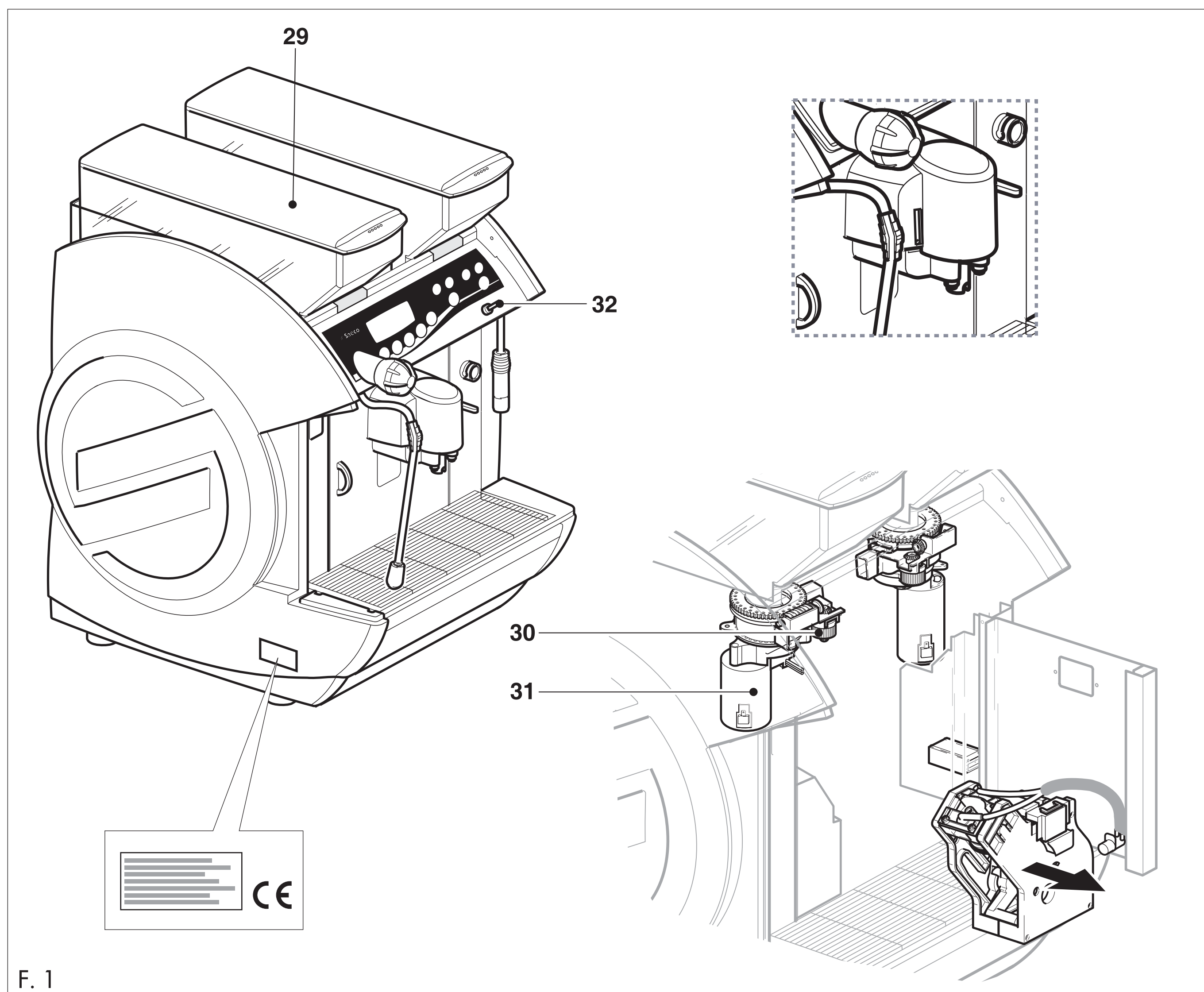
F. 1

A Tarjeta CE
1 Panel izquierdo
2 Vitrina
3 Panel trasero
4 Superficie calienta tazas
5 Entrada de café premolido
6 Contenedor de café en grano derecho
7 Panel derecho
8 Panel de usuario
9 Protección de goma
10 Pinza de bloqueo tubo (modelo CAPPUCCINO)
11 Tubo de suministro de agua caliente (excepto modelo COFFEE)
12 Mando de salida de vapor (excepto modelo COFFEE)
Sentido horario: chorro de vapor abierto
Sentido antihorario: chorro de vapor cerrado
13 Cubeta de goteo
14 Protección de goma
15 Tapa
16 Cajón de recogida del marro
17 Tubo de suministro de vapor (excepto modelo COFFEE)
18 Interruptor general
"**I**" - Funciones eléctricas habilitadas - Máquina activada - Lámpara testigo encendida.
"**O**" - Funciones eléctricas inhabilitadas - Máquina apagada - Testigo luminoso de la tecla "I", apagado.
19 Pomo de regulación de molido derecho
20 Grupo molinillo de café derecho
21 Contador
Visualiza la cantidad de suministros efectuados por la máquina.
22 Grupo de salida de café
23 Protección del grupo de salida
24 Regulación crema leche (modelo CAPPUCCINO)
25 Regulación de la temperatura (modelo CAPPUCCINO)
26 Salida de leche (modelo CAPPUCCINO)
27 Grupo de café
28 Cubeta de polvos

1b - COMPOSICIÓN DE LA MÁQUINA

Mod. **2 MOLINILLO DE CAFÉ**

NOTA - a menos que estuviese expresamente indicado lo contrario, los números de posición de partes de la máquina, se refieren a esta figura.



F. 1

29 Contenedor de café en grano izquierdo
30 Pomo de regulación de molido izquierdo
31 Grupo molinillo de café izquierdo
32 Selector para contenedor de café

2 - NOTAS ACLARATORIAS

2.1 Abreviaciones

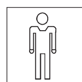
F. = Figura
P. = Página
Pr. = Párrafo
T. = Tabla

2.2 Simbología utilizada

¡ATENCIÓN! Prestar suma atención al significado de los símbolos: su función es la de no tener que repetir conceptos técnicos o advertencias de seguridad, por lo tanto se deben considerar «rememoraciones» verdaderamente dichas. Por eso, toda vez que hubiese alguna duda sobre su significado, consultar el listado de los símbolos.

	¡ATENCIÓN! - Informaciones concernientes a la seguridad del utilizador e integridad de la máquina.
	¡ATENCIÓN! - Trabajos potencialmente peligrosos para el técnico de mantenimiento.
	¡IMPORTANTE! - Llama la atención sobre un tema de suma importancia.
	Máquina apagada - Trabajos a efectuar con la alimentación de energía eléctrica seccionada.
	Utilizador - Trabajos que son de competencia del utilizador de la máquina.
	Técnico de mantenimiento - Servicios de competencia exclusiva del personal con el cometido de llevar a cabo el mantenimiento extraordinario y las reparaciones.

3 - UTILIZADOR

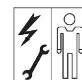


- Persona adulta con competencia exclusiva sobre las siguientes tareas:
  - Manejo, cuidado y apagado de la máquina.
  - Aprovisionamiento de café en grano.
  - Regulación de los parámetros de suministro.
  - Vaciado del cajón de recogida del marro y cubeta de goteo.
  - Limpieza externa de la máquina.



Está prohibido el uso de la máquina por parte de niños, adolescentes o personas no autosuficientes.

4 - TÉCNICO DE MANTENIMIENTO



- Persona con el cometido de llevar a cabo las siguientes tareas:

  - Instalación, puesta en funcionamiento, regulación y puesta a punto de la máquina.
  - Mantenimiento extraordinario, servicios de reparación y reemplazo de repuestos.

5 - EMPLEO DESTINADO DE LA MÁQUINA

- Las máquinas objeto del presente manual han sido proyectadas, realizadas y protegidas para el suministro automático (programable) de bebidas:

  - a base de café en grano molido al instante;
  - a base de café premolido (excepto modelo 2 molinillo de café);
  - a base de leche y café en grano molido al instante (modelo CAPPUCCINO).
  - agua caliente y vapor de agua (excepto modelo COFFEE) para la preparación y calentamiento de bebidas.
  - leche caliente (modelo CAPPUCCINO).



Cualquier otro uso que se le pudiera dar a las máquinas no fue previsto por el Fabricante, por lo cual este último se exime de toda responsabilidad por daños de cualquier naturaleza, generados por un empleo impropio de las mismas máquinas. El uso indebido, además, implica que quede sin efecto toda forma de garantía.

6 - ADVERTENCIAS Y CAUTELAS

- Para el mantenimiento ordinario, no utilizar, por ningún motivo, detergentes, diluyentes, disolventes, etc..
- La limpieza a realizar se restringe a las partes que no están bajo tensión eléctrica y se debe efectuar con productos neutros y biodegradables y siempre con el interruptor general, o el interruptor omnipolar, en su posición "0" (OFF), o bien después de haber sacado la ficha del tomacorriente.
- El mantenimiento ordinario lo debe llevar a cabo personal competente o como mínimo, oportunamente

advertido y capacitado y provisto de los requisitos psicofísicos necesarios, en el marco del pleno respeto de las instrucciones que están más adelante y en conformidad a las Normas de Salud y Seguridad vigentes.

- Está terminantemente prohibido colocar o dejar sobre la máquina, utensilios u otros objetos que potencialmente podrían ser perjudiciales para la seguridad de las personas o la integridad de la misma máquina.
- Las Modificaciones y manumisiones (incluso leves) así como el empleo de repuestos no originales, eximen al Fabricante de la responsabilidad por daños de cualquier naturaleza y dejan sin efecto todo derecho derivado de la garantía.
- Utilizar exclusivamente agua potable.
- La leche empleada para el CAPPUCCINATORE se debe mantener y conservar en un aparato refrigerador a una temperatura que no supere los 4° C y no se debe dejar fuera del frigorífico durante un período superior a 30 minutos.
- Cuando el CAPPUCCINATORE no se utiliza por un período superior a 1 hora, es necesario efectuar un ciclo de limpieza de los tubos antes de volver a utilizarlo.
  Para efectuar un ciclo de limpieza de los tubos, es necesario:
  - sumergir el tubo de aspiración de la leche en un recipiente con agua;
  - presionar la tecla ;
  - esperar que termine la salida del agua.
  N.B.: el agua no debe ser caliente.
- Utilizar un nuevo kit de juntas cada vez que se desconecte y conecte de nuevo la máquina a la instalación hídrica.



El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les enseñe a usarlo.

- Se deberá vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato ha sido diseñado para usos domésticos o similares como:

. en zonas para cocinar reservadas al personal de tiendas y oficinas, y en otros ambientes profesionales;
. en haciendas;
. uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros ambientes de carácter residencial;
. en ambientes de tipo bed and breakfast.

7 - PRECAUCIONES GENERALES

- Antes de operar con la unidad, cerciorarse, siempre y con carácter preventivo, de no tener dudas acerca del contenido del presente manual. La falta de respeto de las normas contenidas en el mismo exime al Fabricante de toda responsabilidad por daños de cualquier naturaleza a personas o cosas.
- Conservar esta edición para futuras referencias.
- Verificar previamente (en caso de nueva instalación), el respeto de las normas mínimas de seguridad, emplazamiento y condiciones de funcionamiento de la máquina, determinando condiciones ambientales (temperatura, humedad, iluminación) y aptitud de los espacios operativos.
- Si se tuviera que dañar el cable de alimentación eléctrica, contactar a la Asistencia Técnica Autorizada o hacer que intervenga el técnico de mantenimiento.
- No utilizar la máquina al aire libre.
- En los casos de mal funcionamiento, solicitar siempre la actuación del técnico de mantenimiento.
- No está permitido utilizar chorros de agua para la limpieza.

8 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

8.1 Datos de identificación

En la tarjeta (A) están señalados los siguientes datos de identificación de la máquina:

- Fabricante y marcación CE.
- modelo
- N° de serie
- año de fabricación
- tensión eléctrica de alimentación (V) y frecuencia (Hz)
- potencia eléctrica absorbida (W)
- cantidad de fases de la línea eléctrica (PH)
- presión admitida en la red hídrica (MPa)

NOTA - En caso de pedidos a los Centros de Asistencia Autorizados, indicar modelo y número de serie.

8.2 Características técnicas

Tensión de alimentación .... .230V/400V 2N

Longitud del cable de alimentación................ 1.500 mm

Potencia instalada
Mod. LUXE ....3.300 W
Mod. COFFEE..1.700 W
Mod. CAPPUCCINO ....3.300 W
Mod. 2 MOLINILLO DE CAFÉ.....................3.300 W

Presión hídrica......................0,1÷ 0,8 MPa (1÷8 Bares)

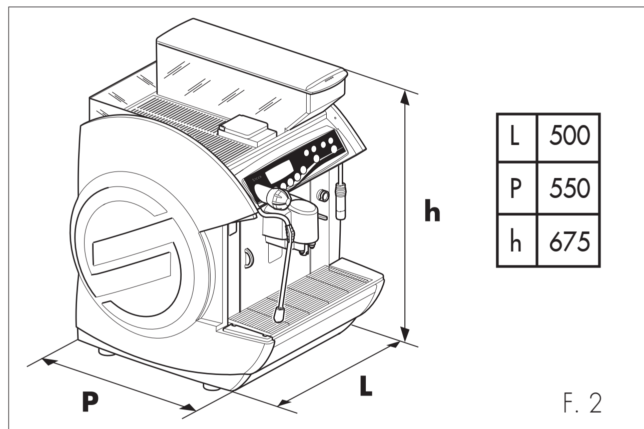
Nivel de presión sonora ponderado A ....inferior a 70 dB

Peso:
Mod. LUXE .... kg 53
Mod. COFFEE... kg 45
Mod. CAPPUCCINO .... kg 54
Mod. 2 MOLINILLO DE CAFÉ.................... kg 58,5

Capacidad del contenedor de café. ....2 kg.

NOTA - Las máquinas se pueden programar para obtener dosificaciones que dispensen las bebidas según una amplia gama de variedad. La mayor parte de los componentes eléctricos está alimentada con 24 Vcc.

8.3 Tamaño

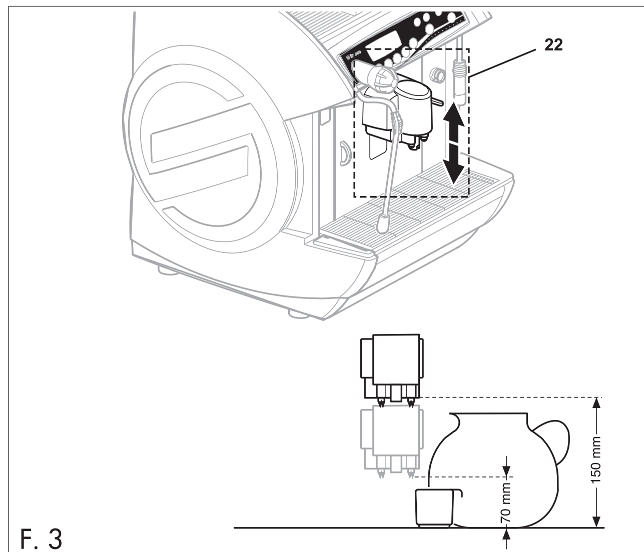


L	500
P	550
h	675

F. 2

8.4 Grupo de salida de café

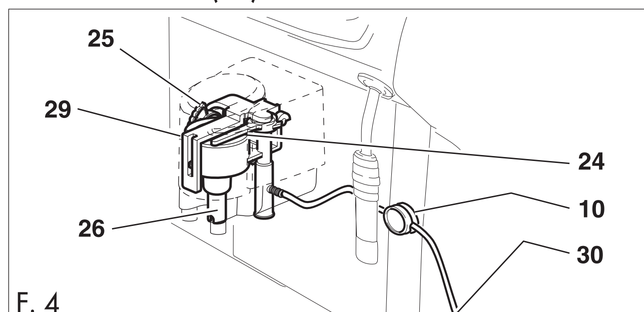
La posición de este grupo (22) puede ser modificada para adaptarla a la altura del recipiente utilizado.
El tubo de salida puede posicionarse arriba o abajo.
De esta manera, se pueden obtener diversas alturas de suministro.



F. 3

8.5 Dispositivo de preparación del cappuccino (F. 4)

El dispositivo de preparación del cappuccino está compuesto por:
- tubo de aspiración de leche (30);
- pinza de bloqueo tubo (10);
- cuerpo del dispositivo de preparación del cappuccino (29);
- regulación de la calidad de la crema (24);
- regulación de la temperatura (25);
- salida de leche (26).



F. 4

9 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

NOTA - Las máquinas objeto de la presente publicación están hechas en conformidad a las Normativas europeas específicas vigentes y, por lo tanto, están protegidas en todas sus partes potencialmente peligrosas.

- Las sobrepresiones que se pudieran generar en el circuito hídrico destinado a la producción de vapor y agua caliente son interceptadas por 3 válvulas de seguridad.
- Un termostato impide que en las calderas se tenga un calentamiento excesivo.
- Las posiciones del cajón de recogida del marro (16) y de la tapa (15), son controladas por 2 microinterruptores que determinan la detención del funcionamiento de la máquina si uno de los componentes no está situado correctamente (en ese caso, en el display aparecerá la indicación del componente fuera de su posición).
- Un contador de impulsos electrónico y uno mecánico, memorizan la cantidad de suministros efectuados y permiten la programación del mantenimiento ordinario.

9.1 Tubos de suministro de vapor y agua caliente (excepto modelo COFFEE) (F. 1)

Los tubos de suministro de vapor (**17**) y agua caliente (**11**) poseen protecciones de goma especiales (**9** y **14**) para poderlos aferrar y orientar aunque estén muy calientes.

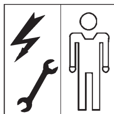
9.2 Riesgos residuales

- Las características constructivas de las máquinas, objeto de la presente publicación, no permiten proteger al utilizador contra el chorro directo de vapor o agua caliente (excepto modelo COFFEE).

- Peligro de quemaduras - Durante el suministro de agua caliente y vapor, no dirigir los chorros contra sí mismos o terceras personas. Tomar el tubo sólo de las respectivas protecciones contra quemaduras (9 - 14).


No utilizar contenedores que no hayan sido efectuados con material "para productos alimenticios".


¡Atención! para evitar que residuos de mecanizado puedan entrar en contacto con las bebidas, antes de la puesta en funcionamiento definitiva de la máquina expendedora suministrar aproximadamente 0,5 l de agua por cada conducto de suministro.
Consumir las bebidas suministradas sólo después de realizar dicha operación.





El aparato no es idóneo para la instalación en lugares en que puede que se usen chorros de agua.



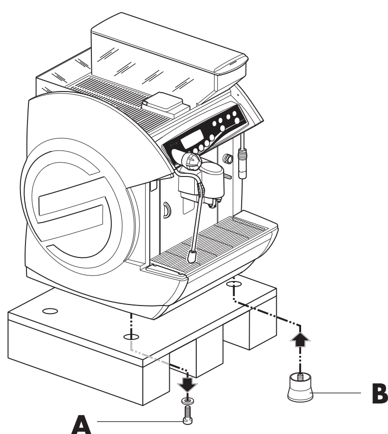
El aparato debe instalarse sólo en lugares en que su uso y mantenimiento están reservados a personal cualificado.

10 - INSTALACIÓN

10.1 Notas acerca de la ubicación

- La máquina se debe instalar en un ambiente seco y al reparo, con una temperatura ambiente comprendida entre 10 y 40 °C y una humedad relativa máxima del 90%.

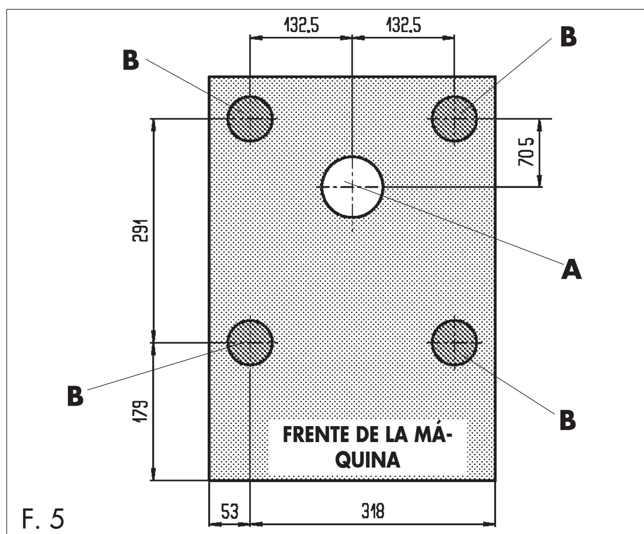
Levante el palé para poder retirar los cuatro tonillos de fijación **A**. Atornillar las cuatro patas de apoyo **B**



10.2 Posicionamiento de la máquina

NOTA - Verificar que la superficie donde se instalará la máquina tenga dimensiones y robusteza adecuadas para sostener de manera totalmente segura la misma máquina.

- Taladrar la superficie para obtener un orificio de Ø 100 mm (A - F. 5).
- Emplazar de manera definitiva la máquina sobre la superficie de apoyo (los círculos B - F. 5, indican la mejor posición de las patas ajustables).
- Nivelar la máquina, actuando sobre las patas ajustables (F - F. 7).



F. 5



ATENCIÓN / IMPORTANTE
Para un correcto uso ergonómico de la máquina, se aconseja instalar el aparato sobre un plano de trabajo situado a una altura no inferior a 1m.

10.3 Conexión hídrica



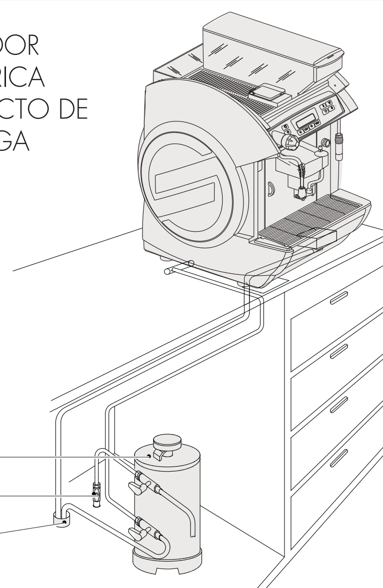
¡Atención! La dureza del agua no debe ser nunca inferior a 8°F.

Es aconsejable alimentar la máquina con agua tratada con un dispositivo de desescamado, sobre todo en caso de agua con un alto contenido de sales de calcio y magnesio (agua dura). Asegurarse de que la red de distribución hídrica sea de agua potable con presiones comprendidas entre 1 y 8 Bar.

- Conectar el depurador (C) a la red hídrica (D).

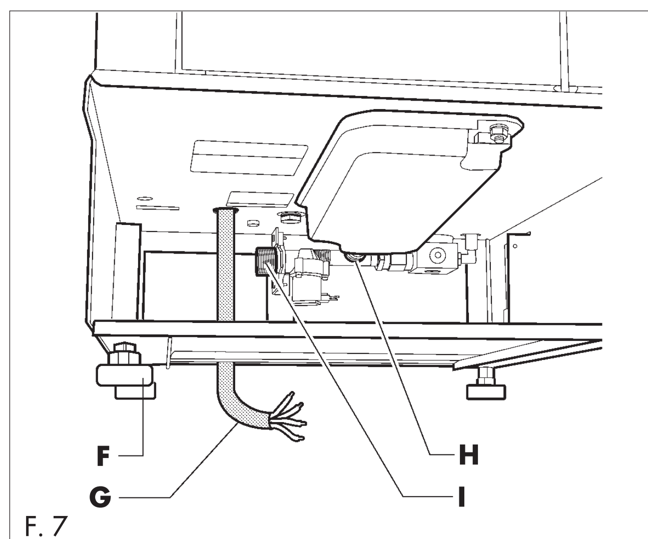


NOTA - Antes de conectar el depurador a la máquina, realizar una lavado hasta que el agua se presente límpida; proceder entonces a la conexión del depurador al la máquina.



F. 6

- Conectar un tubo de descarga al racor (H - F. 7) y fijarlo con una abrazadera de cremallera.
- Conectar (exclusivamente con tubo y racores realizados en material “para productos alimenticios”) la máquina a la red de distribución de agua potable, mediante el racor (I - F. 7).
- Introducir los tubos de carga y descarga en el orificio A.



F. 7

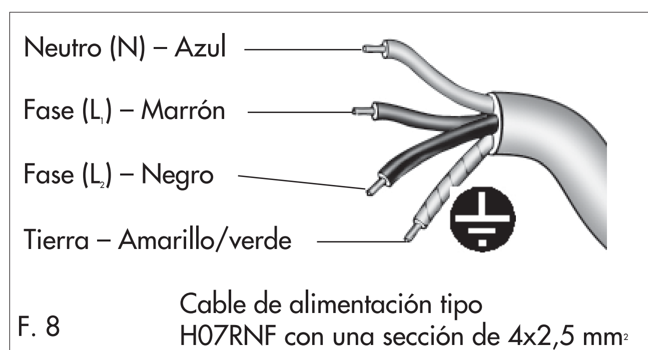
En caso de que la máquina deba volverse a colocar en otro lugar es necesario sustituir el conjunto de racores antiguo por uno nuevo (tubo de conexión a la red hídrica).

El tubo de la red hídrica debe ser certificado de acuerdo con el estándar IEC 61770.

10.4 Conexión eléctrica

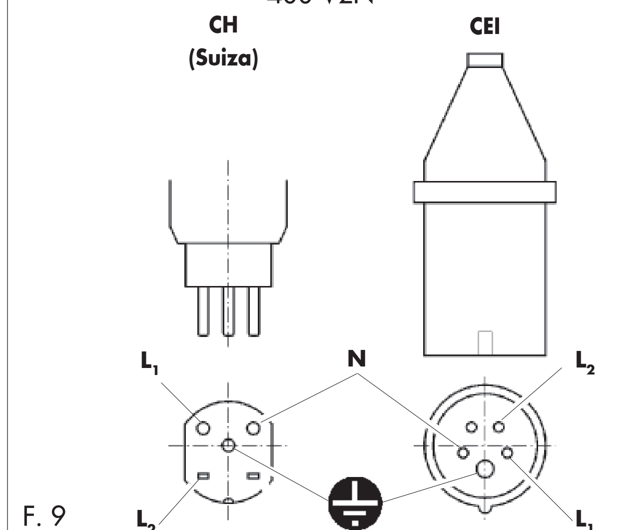
NOTA - Para sistemas con corriente bifásica de 400 V, utilizar las fases de modo de entregarle a la máquina 230 V de corriente monofásica (F. 8). Para la conexión monofásica de 230 V, solicitar el correspondiente conjunto para la instalación (código %1034.R09).

- Introducir el cable de alimentación eléctrica (G - F. 7) en el orificio (A).



F. 8 Cable de alimentación tipo H07RNF con una sección de 4x2,5 mm^2

Conexión de la ficha a la línea eléctrica bifásica de 400 V2N~



F. 9

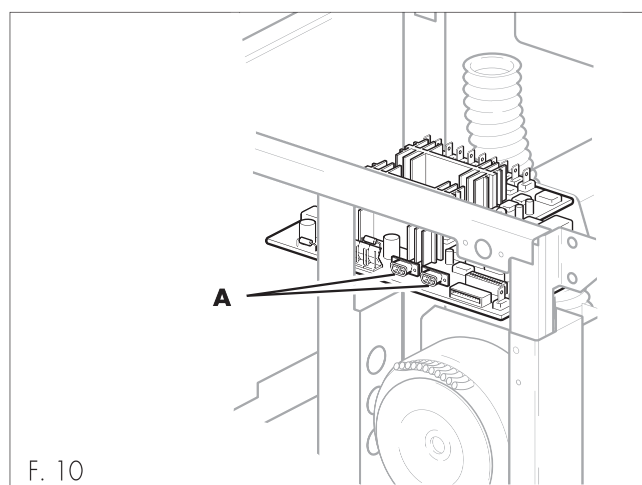
En función de las normas vigentes en el país de utilización de la máquina, el cable de conexión a la línea eléctrica, debe ser predispuesto con un interruptor omnipolar (con apertura mínima de los contactos de 3 mm) o con una ficha conforme a las mismas normas.
- El interruptor omnipolar debe ser adecuado al consumo de la máquina y capaz de interceptar todas las polaridades de la tensión.
- Verificar que los cables eléctricos del circuito sean proporcionados al consumo de la máquina.

El punto de conexión (toma eléctrica o interruptor omnipolar) debe estar situado en un lugar donde el utilizador pueda llegar fácilmente, para que en caso de necesidad pueda desconectar la máquina de la línea eléctrica.

- Conectar el cable (G - F. 7) a la línea de alimentación eléctrica.

10.5 Conexión del puerto serie

Mediante el puerto serie es posible conectar la máquina a los aparatos de los CENTROS DE ASISTENCIA AUTORIZADOS para verificaciones y tareas de programación (A - F. 10).



F. 10

11 - PRIMER ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

- Llenar el contenedor (6 e 29) con la mezcla de café en grano, preseleccionada.

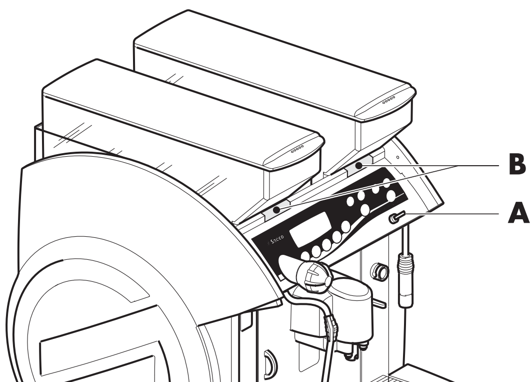

Verificar que el café no contenga cuerpos extraños potencialmente dañinos para las fresas.

- Verificar que estén los componentes removibles (13 y 16) y que la tapa (15) esté cerrada.
  Si así no fuera, al encendido de la máquina, en el display aparecerá la indicación del componente fuera de lugar.
- Girar el interruptor omnipolar hasta la posición "I".
- Encender la máquina con el interruptor (18);
  en el display aparece: "CALENTAMIENTO, ESPERAR".
- Cuando en el display aparezca: "LISTO PARA USAR", hay que:
  - Colocar las salidas (22) de modo de obtener la altura adecuada a los recipientes que se van a utilizar (Pr. 8.4).
  - Colocar uno o dos recipientes debajo de la salida.
- Apretar el pulsador correspondiente al tipo de bebida preseleccionada.


No obstante todos los pulsadores haya sido programados en la fábrica en valores estándares, hace falta controlar que la bebida obtenida cumpla con las características deseadas. Si así no fuera, proceder a programar los pulsadores de suministro (Pr. 12.6).

12 - USO DE LA MÁQUINA


La versión Duo está equipada con dos contenedores de café y dos molinillos de café. Esto permite duplicar los productos que se pueden suministrar o introducir tipos diferentes de producto.
Seleccionar un contenedor pulsando el botón **A**. El encendido del piloto luminoso **B** indicará el contenedor listo para el uso.




Antes de utilizar la máquina es necesario haber leído atentamente la presente publicación y tener un buen conocimiento general de la misma máquina.


Después de un período de inactividad de la máquina y antes de volver a ponerla en funcionamiento, se aconseja volver a leer el párrafo precedente "Primer encendido de la máquina".

12.1 Estados de la máquina

Con relación a la alimentación eléctrica la máquina puede estar en las siguientes condiciones:

Apagada y aislada eléctricamente
- Interruptor general (18) e interruptor omnipolar en la posición "0" (o ficha fuera del tomacorriente).
- Está activa únicamente la memoria de mantenimiento de los datos programados.

Encendida
- Interruptor general (18) e interruptor omnipolar en la posición "I" (o ficha introducida dentro del tomacorriente).
- Están activas todas las funciones y el display (8a) está encendido.

En standby (máquina apagada mas no aislada eléctricamente)
- Interruptor general (18) en la posición "I".
- Están activas las funciones "ENCENDIDO AUTOM.", "ANTICONGELAMIENTO", si fueron seleccionadas, y "RELOJ", además del display y de la memoria de mantenimiento de los datos programados.
- La iluminación posterior del display está apagada.

12.2 Encendido manual

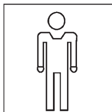
Este tipo de puesta en servicio se vuelve necesario cuando la máquina se halla en el estado de "apagada y aislada eléctricamente" (Pr. 12.1). Se debe proceder como está descrito en el Párr. 11, en su caso excluyendo el control de la bebida suministrada.

12.3 Encendido automático programado

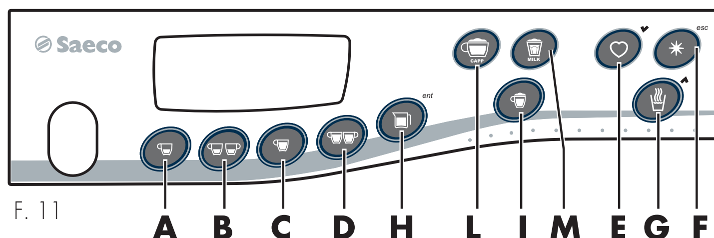
Es posible cuando la máquina está en "STANDBY" y está activa la función "ENCENDIDO AUTOM.".
El encendido de la máquina se produce a la hora programada.

12.4 Puesta en marcha temporizada mediante standby

Puesta en servicio manual con la máquina en "STANDBY". Se obtiene manteniendo presionado por 3 segundos el pulsador ✳. La máquina volverá automáticamente a la condición de "STANDBY" después de 60 minutos de la última operación.



12.5 Panel de usuario



F. 11

Las teclas de suministro se deben presionar menos de 1 seg.

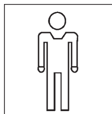


Manteniendo pulsada la tecla se pueden seleccionar las siguientes funciones:

- DISPENSER RINSING
- REPOSO (3 segundos)
- PROGRAMACION LECHE (5 segundos)
- LAVADO DEL GRUPO (8 segundos)

Enciende momentáneamente la máquina (en "STANDBY") y confirma la selección de las teclas (H - G).

CAFÉ Suministros obtenidos con café molido al instante	
1 corto A 2 cortos B 1 largo C 2 largos D	• Las definiciones: "Café corto" - "Café largo", indican los dos diferentes niveles de suministro. • Al momento de la entrega, las máquinas se hallan programadas sobre valores estándares.
CAFÉ PREMOLIDO Suministro obtenido utilizando dosis de café premolido	
Corto E + A Largo E + C	• Estos suministros se pueden programar solamente para dosis individuales de café premolido e introducidas al instante.
CAFÉ LIGHT Suministro obtenido utilizando dosis de café premolido con el agregado de café molido al instante	
Corto E + E + A Largo E + E + C	• Después de haber apretado la tecla (una vez para "Premolido", dos veces para "Café light"), introducir una dosis de café, a través de la entrada de café premolido (5). • Para el café light se agregará automáticamente una pequeña cantidad de café molido.
CAFÉ EN JARRA Suministro obtenido automáticamente con varias salidas de café	
H 1-8 + F	• Se pueden programar hasta 8 salidas en el mismo recipiente (máx 2,5 litros). Para eso apretar varias veces la tecla . El display visualiza la cantidad de dosis programadas. Después del suministro de 2,5 litros, esperar al menos 2 minutos antes de hacer otro pedido.
CAFÉ CORTADO Suministro obtenido con café molido más una pequeña dosis de leche	
(*) I (***)	• Bebida compuesta por café molido al instante, a la cual se agrega una pequeña cantidad de leche caliente.
CAPPUCCINO Suministro obtenido con leche caliente más una dosis de café molido	
(*) L (**) e (***)	• Bebida compuesta por café molido al instante y leche caliente.
LECHE CALIENTE Suministro obtenido utilizando leche	
(*) M (**) e (***)	
AGUA CALIENTE (excepto modelo COFFEE)Suministro obtenido utilizando agua.	
G 1-8 + F	• Se pueden programar hasta 8 salidas en el mismo recipiente (máx 1 litro). Para eso apretar varias veces la tecla . El display visualiza el número de dosis programadas.



VAPOR

(Excepto modelo COFFEE)
- Sumergir el tubo (17) en la bebida que se debe calentar.
- Girar en sentido antihorario el mando de salida (12). Una vez alcanzada la temperatura deseada, cerrar el mando de salida (en sentido horario).



Después de cada utilización, limpiar, con un paño/esponja (húmedo y limpio), el tubo del vapor de los residuos de la bebida que se ha calentado con anterioridad.

(*) Previamente a todo suministro, introducir el tubo de aspiración (30 - F. 4) dentro del contenedor de leche.

(**) Regular la cantidad de crema, con la aguja (24 - F. 4) (Pr. 12.8).

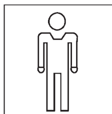
12.6 Programación de teclas de suministro

Las cantidades de bebidas asociadas a las respectivas teclas pueden ser programadas directamente desde el teclado. Para programar y reprogramar las teclas, seguir las siguientes instrucciones:

- Encender la máquina y predisponerla a su uso
- Colocar el recipiente debajo de la correspondiente salida.
- Presionar y mantener presionada la tecla. En el display aparece “PROGRAMACIÓN”.
- Soltar la tecla, para memorizar la dosis suministrada.

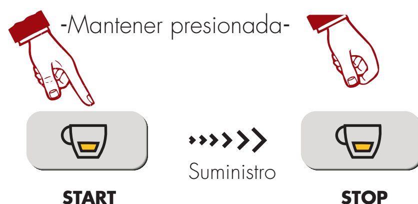
(***) **NOTA:** Las teclas , e pueden programarse para el suministro de bebidas compuestas por todas las posibles combinaciones de leche y café. Para modificar los parámetros por defecto, es preciso dirigirse a un centro de asistencia autorizado.

A continuación se tiene el diagrama de programación de las teclas.



CAFÉ

1 café corto



para efectuar la programación de los otros cafés, actuar como arriba, utilizando las siguientes teclas:

2 cafés cortos , 1 café largo y 2 cafés largos

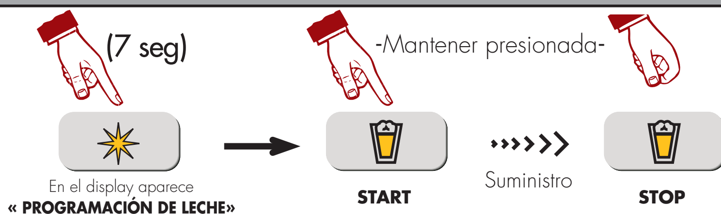
CAFÉ CORTADO



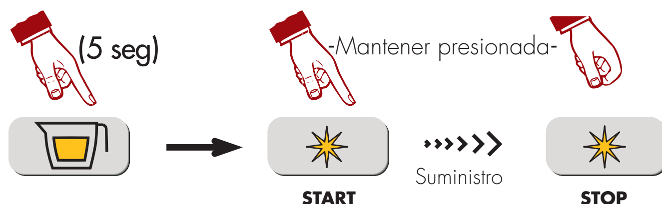
CAPUCCINO



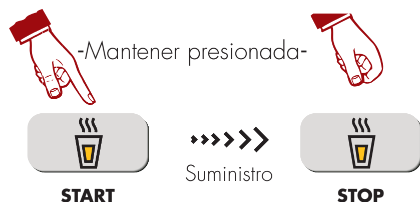
LECHE CALIENTE



CAFÉ EN JARRA



EAU AGUA CALIENTE



NOTA - Esta programación se puede obtener solamente si la función “PROGRAM. AGUA CALIENTE” está en la modalidad: “ACTIVADA” (Pr. 12.7.1).

12.7 Funciones programables del menú

NOTA - La máquina admite algunos ajustes y predisposiciones mediante la programación del menú, que adecuan el producto suministrado a las exigencias del utilizador.



Durante la programación, las teclas que siguen toman una función diversa de la que tienen normalmente durante el uso de la máquina

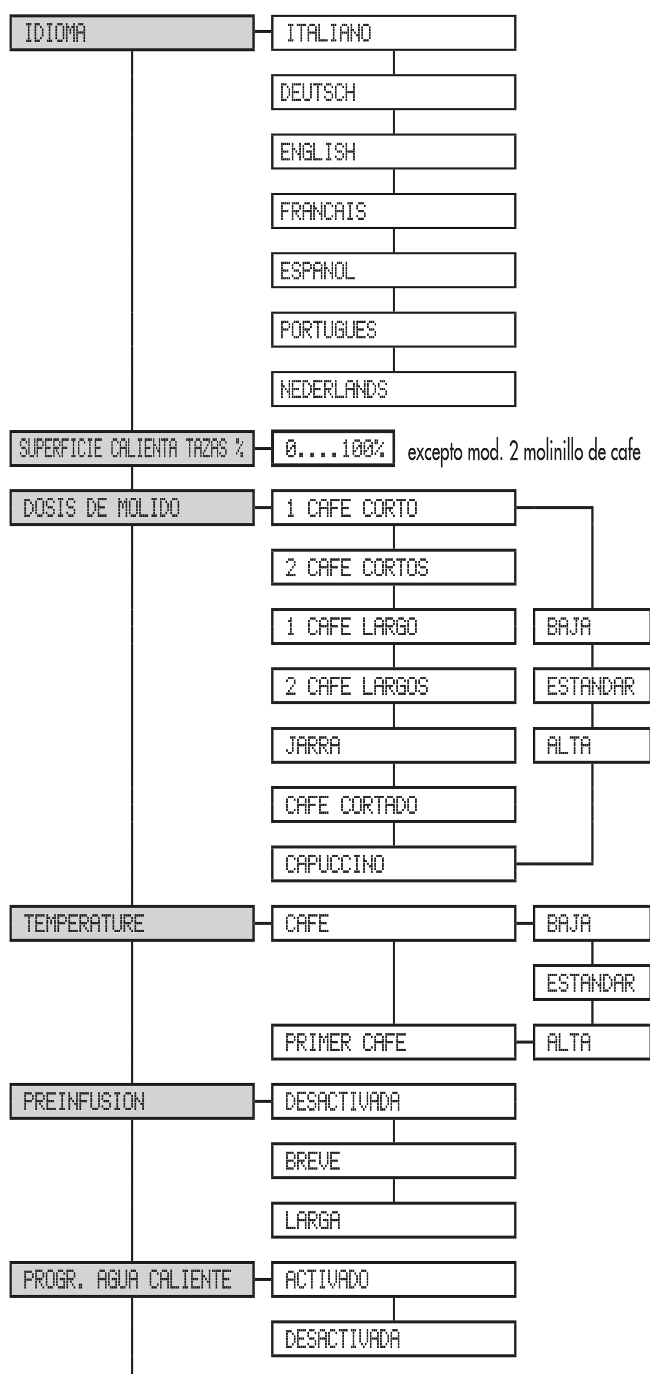
	(acceso a la programación)	entrar en el menú de programación manteniéndola presionada por 5 seg. (en el display aparecerá: "PROGRAMACIÓN");
	(Enter)	pasar de un nivel del menú al siguiente; preparar un dato para su modificación; confirmar un dato o una función;
	(Escape)	anular las modificaciones no confirmadas; volver al nivel precedente del menú hasta la salida del mismo.
	(Down)	pasar a la opción siguiente dentro del mismo nivel de programación; incrementar el valor de un dato que se desea modificar.
	(Up)	pasar a la opción precedente dentro del mismo nivel de programación; reducir el valor del dato que se desea modificar.

Algunas funciones prevén la programación incluso de uno o varios datos (ya programados en valores estándares).

Para intervenir sobre los valores de los datos que se deben reprogramar hay que:
- Seleccionar la función.
- Confirmar la función con la tecla (Enter).
- El cursor parpadea y se ubica debajo del valor que se desea modificar.
- Accionar las teclas (Up) o (Down) para variar su valor.
- Confirmar el dato modificado con la tecla (Enter).

5 SEG. PROGRAMACION

Menú	Opciones	
IDIOMA	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANCAIS	
	ESPANOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
SUPERFICIE CALIENTA TAZAS %	0....100% excepto mod. 2 molinillo de cafe	
DOSIS DE MOLIDO	1 CAFE CORTO	
	2 CAFE CORTOS	
	1 CAFE LARGO	BAJA
	2 CAFE LARGOS	ESTANDAR
	JARRA	ALTA
	CAFE CORTADO	
	CAPUCCINO	
TEMPERATURE	CAFE	BAJA
		ESTANDAR
	PRIMER CAFE	ALTA
PREINFUSION	DESACTIVADA	
	BREVE	
	LARGA	
PROGR. AGUA CALIENTE	ACTIVADO	
	DESACTIVADA	
PROGRAMACION DE LECHE	ACTIVADO	
	DESACTIVADA	
MEZCLAD. AGUA CALIENTE	ACTIVADO	
	DESACTIVADA	
DISPENSER RINSING	ACTIVADO	MIN. XXX
	DESACTIVADA	MIN. XXX
LAVADO DE GRUPO	seguir las instrucciones	
RELOJ	16:34 GI 8 NOV 2001	
ENCENDIDO AUTOM.	DESACTIVADA	
	ACTIVADO	
HORARIOS ON/OFF	ON 1: LMMJVSD 00:00	
	OFF1: LMMJVSD 00:00	
	ON 2: LMMJVSD 00:00	
	OFF2: LMMJVSD 00:00	
	ON 3: LMMJVSD 00:00	
	OFF3: LMMJVSD 00:00	
	ON 4: LMMJVSD 00:00	
	OFF4: LMMJVSD 00:00	
CONTADORES	TOTAL CAFE 000000	
	TOTAL AGUA 000000	
ANTICONGELAMIENTO	ACTIVADO	
	DESACTIVADA	
DESBLOQUEO	CODIGO: 0000	



el desarrollo de las funciones
continúa en la página siguiente

12.7.1 Descripción de las funciones

IDIOMA

- Accionando [icono] desde el menú "IDIOMA" se puede acceder a su selección.

SUPERFICIE CALIENTA TAZAS % (excepto mod. 2 molinillo de café)

- Esta función permite activar la superficie calientatazas regulándola de 0 a 100% con pasos de 10.

DOSIS DE MOLIDO

Para cada salida es posible modificar la cantidad del café molido utilizado en el suministro y programada durante la instalación.

- Confirmando "BAJA" o "ALTA", la dosis disminuye o aumenta de 1 gr.
- Confirmando "ESTÁNDAR", la dosis usada para el suministro es la programada por el Técnico de mantenimiento.

TEMPERATURAS

Para cada salida de café es posible modificar la temperatura del agua utilizada en el suministro y programada durante la instalación.

- Confirmando "BAJA" la temperatura disminuye de 3°C.
- Confirmando "ALTA" la temperatura aumenta de 3 °C.
- Confirmando "ESTÁNDAR" la temperatura es la programada por el Técnico de mantenimiento.

NOTA - La temperatura "primer café" se utiliza para la primera salida después de haber encendido la máquina.

PREINFUSIÓN

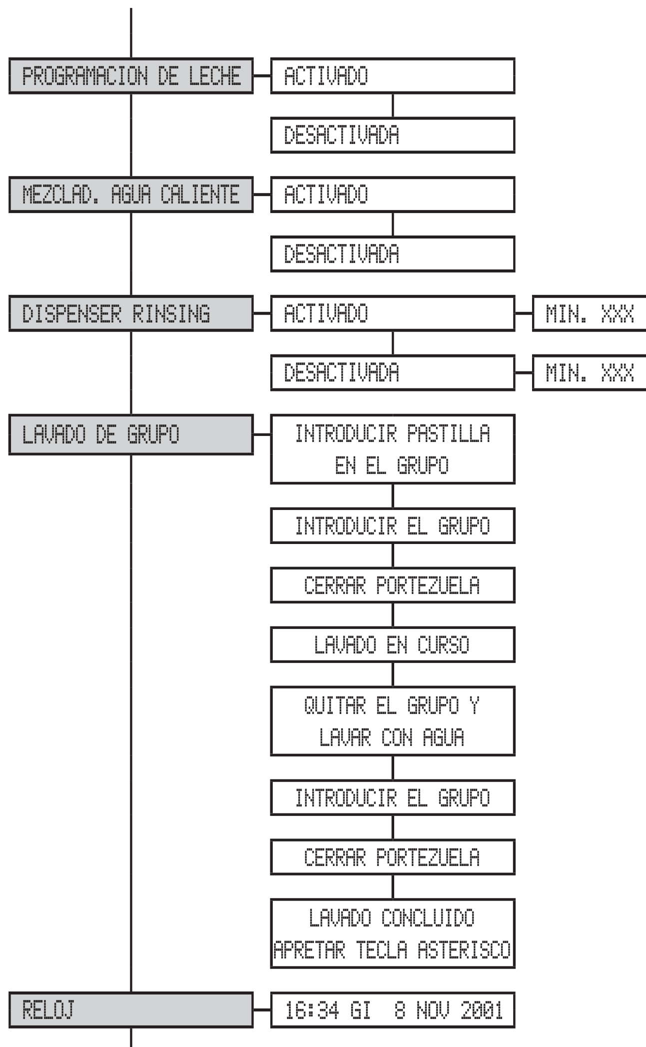
Esta función permite efectuar una breve pausa en la primera etapa de suministro. Esto puede mejorar la calidad del café que de esta manera, durante la pausa, se lleva a cabo una infusión previa con la primera parte de agua recibida. Confirmando:

- "DESACTIVADA", no se lleva a cabo ninguna preinfusión.
- "BREVE", se obtiene la "preinfusión" programada por el Técnico de mantenimiento.
- "LARGA", se obtiene la "preinfusión" prolongada de 1 seg.

PROGR. AGUA CALIENTE

Con esta función es posible habilitar la programación de la cantidad de agua caliente a suministrar. Confirmando:

- "ACTIVADA", es posible programar la tecla [icono], (Pr. 12.6).
- "DESACTIVADA", la tecla [icono] no acepta la programación de la dosis que deberá ser administrada manualmente.



el desarrollo de las funciones
continúa en la página siguiente

PROGRAMACIÓN DE LECHE

Es posible habilitar la programación de la cantidad de leche a suministrar. Confirmando:
- "ACTIVADA", programa la tecla (Pr. 12.6).
- "DESACTIVADA", la tecla no acepta la programación de la dosis, que por lo tanto deberá ser administrada manualmente.

MEZCLAD. AGUA CALIENTE

Durante el suministro de los varios tipos de bebidas, la máquina agrega una cierta cantidad de agua caliente, en base a la programación efectuada. Confirmando:
- "ACTIVADO", la mezcla se efectúa
- "DESACTIVADO", a la bebida NO se le agrega agua caliente.

NOTA - Con la función desactivada, los valores programados no sufren modificaciones y se pueden utilizar en la nueva activación.

DISPENSER RINSING

Función que permite el suministro de una mínima cantidad de agua caliente (aproximadamente 5 cc) para evitar la formación de sedimentos en la salida de café; tal lavado se realiza automáticamente después del tiempo programado (20÷240 minutos) desde la última salida de café. Confirmando:
- "ACTIVADO", el cursor de modificación parpadea y se sitúa en la última cifra a la derecha, y el valor puede ser modificado con pasos de 10 min.;
  confirmar siempre en el caso de modificaciones.
- "DESACTIVADO", la máquina no efectúa ningún lavado.

NOTA - Durante el lavado, en el display aparece: "LAVADO PROGRAMADO"; el lavado también se puede efectuar manualmente manteniendo presionada la tecla ✳ durante 3 segundos.

LAVADO DE GRUPO

Función que permite efectuar el lavado del grupo de café (27) utilizando las pastillas a tal efecto (para informaciones acerca de las pastillas, dirigirse a un Centro de Asistencia Autorizado).

Procedimiento:
- El proceso comienza a partir de: "LAVADO GRUPO".
- Apretar ; en el display aparece: "INTRODUCIR PASTILLA EN EL GRUPO".
- Quitar el grupo de café; en el display aparece: "INTRODUCIR EL GRUPO";
- Introducir la pastilla dentro del grupo de café e introducir el grupo; en el display aparece: "CERRAR PORTEZUELA".
- Cerrar la portezuela; en el display aparece: "LAVADO EN CURSO".

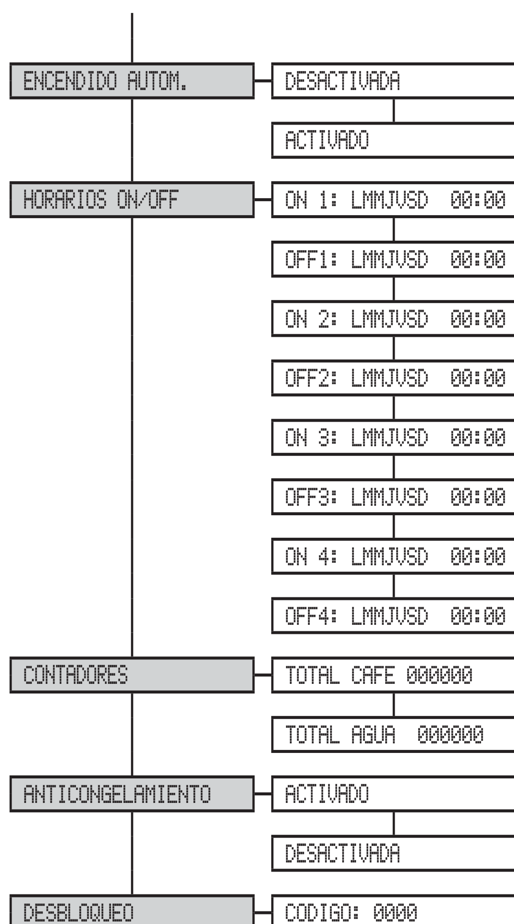
La máquina comienza el ciclo de lavado, al final del cual en el display aparece: "QUITAR EL GRUPO Y LAVAR CON AGUA".
- Retirar el grupo de café; en el display aparece: "INTRODUCIR GRUPO".
- Lavar el grupo de café con agua corriente.
- Colocar el grupo de café; en el display aparece: "CERRAR PORTEZUELA"
- Cerrar la portezuela; en el display aparece: "LAVADO CONCLUIDO, APRETAR TECLA ASTERISCO" ;

Apretar ✳ para salir definitivamente del menú, después de lo cual la máquina estará lista para su uso.

NOTA - El lavado también se puede efectuar manualmente manteniendo presionada la tecla ✳ durante 8 segundos.

RELOJ

Función que permite ajustar el reloj y el calendario de la máquina.
- Confirmando "RELOJ", el cursor parpadea y se ubica en el campo horas, que podrá ser modificado.
- Después de haber confirmado la hora establecida, el cursor pasa al siguiente dato a modificar (minutos, luego día, mes y finalmente año).



ENCENDIDO AUTOM.

Función que permite programar el encendido y apagado automáticos de la máquina, en dos fases horarias diversas, para cada día de la semana. Confirmando:

- "ACTIVADA", la máquina se predispone a tal función.
- "DESACTIVADA", la máquina se enciende y apaga sólo manualmente mediante el interruptor general (18). De todos modos, si hubiese horarios programados de encendido y apagado automáticos, éstos quedan memorizados.
- Para la programación de las fases horarias y días, ver la siguiente función "HORARIOS ON/OFF".

NOTA - El encendido automático de la máquina es posible sólo con el interruptor general (18) en la posición "I".

HORARIOS ON/OFF

Función que permite programar los horarios de encendido y apagado automáticos de la máquina durante toda la semana.

- Confirmando "HORARIOS ON/OFF", el cursor parpadea y se ubica en el día que se desea modificar.
- Introducir el día en la programación, con la tecla (down), haciendo que la letra pase de minúscula a mayúscula.
- Desactivar el día en la programación, con la tecla (up), haciendo que la letra pase de mayúscula a minúscula.
- Confirmar la modificación.

Para la modificación del horario, seguir el mismo procedimiento utilizado para el ajuste del reloj.

Ejemplo: en el diagrama de desarrollo de las funciones está representada una programación de la máquina que prevé su encendido a las 08:00 y su apagado a las 18:00 del lunes al viernes, el encendido a las 09:00 y el apagado a las 12:30 del sábado, y ningún encendido el día domingo.

CONTADORES

Son dos funciones que representan: a) el total de ciclos de suministro de café, y b) el total de ciclos de suministro de agua caliente. En el caso que la dosificación automática del agua caliente esté inhabilitada (ver la función "PROG. AGUA CALIENTE"), se computará un ciclo por cada accionamiento de la válvula solenoide.

NOTA - Ambas funciones permiten sólo su consulta, puesto que no se pueden poner a cero.

ANTICONGELAMIENTO

La función anticongelamiento sirve para impedir que la eventual exposición de la máquina en "STANDBY" a bajas temperaturas pueda provocar daños debido a la formación de hielo en las calderas. Tal función mantiene la temperatura de las calderas en un valor mínimo que impide el congelamiento.

- Confirmando "ACTIVADO", se habilita la función.
- Confirmando "DESACTIVADO", se inhabilita la función.

NOTA - La función se activa únicamente si está activa la función "ENCENDIDO AUTOM." y sólo cuando la máquina está en modalidad "STANDBY". Cuando la función está activa el display exhibe la leyenda "ANTICONGELAMIENTO".

DESBLOQUEO

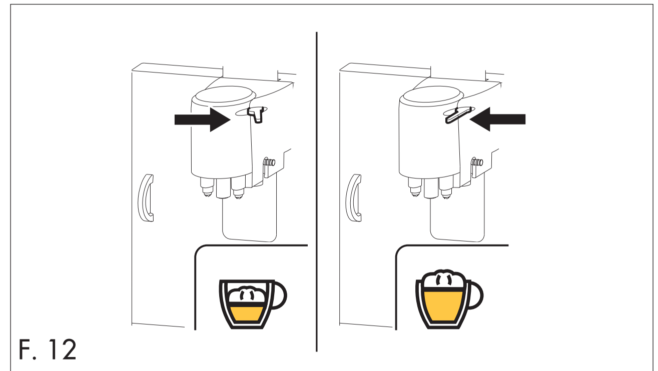
Función que permite desbloquear momentáneamente la máquina cuando ha alcanzado la cantidad de ciclos programados para su mantenimiento o desescamado. Para obtener el código de desbloqueo, contactar a la firma que ha efectuado la instalación o que brinda el servicio de mantenimiento. Después de haber obtenido el código, introducirlo en la función:

- Confirmar la función "DESBLOQUEO", el cursor parpadea y se ubica debajo de la primera cifra a modificar;
- ingresar la cifra y confirmarla;
- después de cada confirmación el cursor parpadea y se ubica debajo de la cifra siguiente, y así siguiendo hasta completar el código.

12.8 Regulación de la crema

La calidad de crema en las bebidas es proporcional a la acción sobre la palanca de regulación (24).

- Girando la palanca hacia la derecha se obtiene una mayor cantidad de crema.
- Girando la palanca hacia la izquierda se obtiene una menor cantidad de crema.

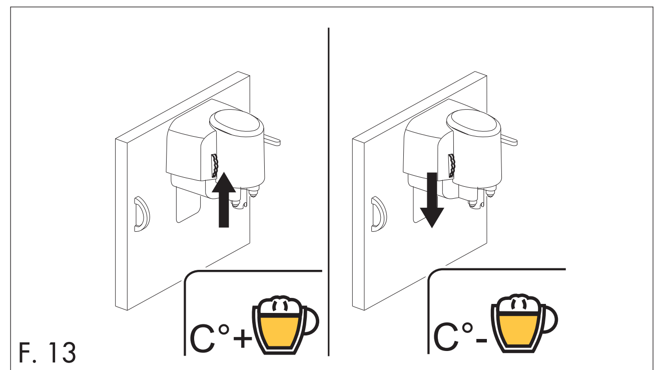


F. 12

12.9 Regulación de la temperatura

La temperatura de la leche es proporcional al accionamiento de la palanca de regulación (25).

- Girando la palanca hacia arriba, se obtiene una temperatura más alta.
- Girando la palanca hacia abajo, se obtiene una temperatura más baja.



F. 13

12.10 Regulación del molido



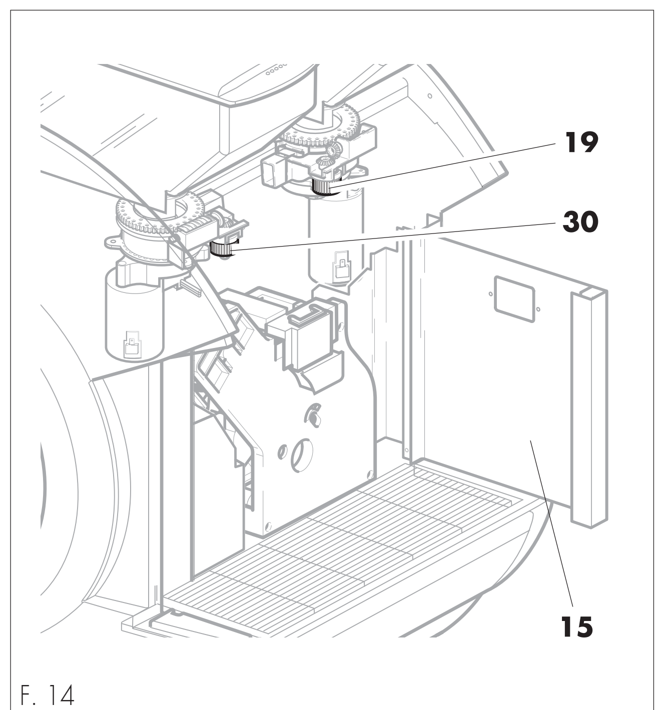
Independientemente de la mezcla de café, un molido muy fino (índice en valores bajos) aumenta la densidad, la crema de la bebida y el tiempo necesario para el suministro, por el contrario un molido grueso (índice en valores altos) disminuye la densidad, la crema, y el tiempo necesario para el suministro.



No girar, en sentido antihorario, hasta su final de carrera el pomo (19 e 30 - F. 14) puesto que ello produce el apriete de las fresas con consiguiente bloqueo de la máquina.
En caso de bloqueo de las fresas, debido a cuerpos extraños en la mezcla de café y consiguiente bloqueo de la máquina (en el display aparecerá: "ERROR FRESA"), contactar a un Centro de Asistencia Autorizado.

NOTA - El molido se establece en la fábrica, en valores estándares, mas es posible modificarlo como se indica a continuación:

- Abrir la tapa (15 - F. 14), girar el pomo (19 e 30 - F. 14) en sentido antihorario para que el molido sea más fino (el índice se desplaza sobre un valor bajo), o bien en sentido horario para que el molido sea más grueso (el índice se desplaza sobre un valor alto).



F. 14

12.11 Mensajes exhibidos en el display

NOTA - A continuación se tiene un listado de alarmas (aparte de las ya tratadas) que se pueden llegar a visualizar en el display y las condiciones de máquina que las determinan.

STANDBY: máquina apagada (con el interruptor general en la posición "I") con la función de encendido/apagado automáticos habilitada (Pr. 12.7.1).

ANTICONGELAMIENTO: máquina apagada (con el interruptor general en la posición "I") el programa que preserva las calderas contra el hielo está activado (Pr.12.7.1).

LAVADO PROGRAMADO: aparece cuando la máquina ejecuta el lavado automático de la salida del café (Pr. 12.7.1).

CARGAR CIRCUITO: aparece cuando la máquina, durante el suministro de cualquier bebida, detecta que en las calderas no hay agua.
Después de haber verificado la presencia de agua en la red de distribución, apretar la tecla (^ en la versión COFFEE), hasta que salga normalmente agua del tubo (11) y de la salida de café (22). En la versión "COFFEE" el agua sale sólo de la respectiva salida

PROGRAMACIÓN: aparece cuando se entra en la programación de la máquina (Pr. 12.6).

VACIAR FONDOS: aparece cuando el cajón de recogida del marro (16) está casi lleno (la máquina ha ejecutado la cantidad programada de suministros).
Igualmente, se pueden seguir efectuando algunos suministros más.

FUERA DE SERVICIO - VACIAR FONDOS: el cajón de recogida del marro (16) está totalmente lleno (la máquina ha efectuado la cantidad programada de suministros).
La máquina está bloqueada y no se la puede seguir utilizando hasta que no se vacíe el cajón.

CERRAR PORTEZUELA: la portezuela (15) no está cerrada correctamente.

INTRODUCIR EL CAJÓN: el cajón de recogida del marro (16) no está introducido correctamente.

INTRODUCIR CUBETA DE POLVOS (excepto modelo 2 molinillo de café): la cubeta de polvos (12) no está introducida correctamente.

INTRODUCIR EL GRUPO: el grupo de café (27) no está introducido correctamente.

ERROR GRUPO: el grupo de café (27) ejecuta incorrectamente su propio ciclo de trabajo; apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO.

ERROR BOMBA: una de las bombas ha sufrido una avería. Apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO.

ERROR SENSOR 01: aparece cuando un sensor de temperatura ha sufrido una avería. Apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO.

ERROR TEMPER. 01: aparece cuando una de las resistencias de las calderas ha sufrido una avería. Apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO.

DESESCAMADO: la máquina necesita que se realice este servicio después de haber efectuado una cierta cantidad programada de suministros. Apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO.
Los trabajos de desescamado los establecen ciclos de trabajo de la máquina, programables por el técnico de mantenimiento.

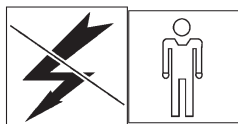
MANTENIMIENTO: aparece cuando la máquina necesita un servicio de mantenimiento y después de haber efectuado la cantidad programada de suministros. Apagar la máquina y llamar al CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO.
Los trabajos de mantenimiento se establecen en base a ciclos de trabajo de la máquina, programables por el técnico de mantenimiento.

12.12 Apagado de la máquina

Apagado automático programado
Es posible cuando está activa la función de "ENCENDIDO AUTOM." (Pr. 12.7.1) y ha sido efectuada la programación de "HORARIOS ON/OFF" (Pr. 12.7.1).
A la hora programada la máquina se pone en "STANDBY".

Apagado manual
Este tipo de apagado se vuelve necesario cuando no está activa la función "ENCENDIDO AUTOM." (Pr. 12.7.1).

Se obtiene poniendo el interruptor general (18) y el interruptor omnipolar en la posición "0" o quitando la ficha del tomacorriente.



13 - MANTENIMIENTO ORDINARIO



Advertencias

- En caso de anomalías de funcionamiento, normalmente señaladas por el display, apagar inmediatamente la máquina, cortar la alimentación eléctrica por medio del interruptor omnipolar o sacando la ficha del tomacorriente y contactar al CENTRO DE ASISTENCIA más cercano.
- Antes de efectuar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento, cortar la alimentación eléctrica por medio del interruptor general (18) y del interruptor omnipolar (o quitando la ficha del tomacorriente).
- Todos los trabajos se deben llevar a cabo con la máquina fría.
- No efectuar ningún trabajo de limpieza con la máquina en “STANDBY”.
- Jamás lavar los componentes de la máquina en lavavajillas.
- No utilizar chorros directos de agua.

13.1 Limpieza de la máquina

Para abrir la portezuela de la máquina, será necesario posicionar el grupo de suministro en la parte inferior. En cualquier otra posición, no se podrá acceder al interior de la portezuela.

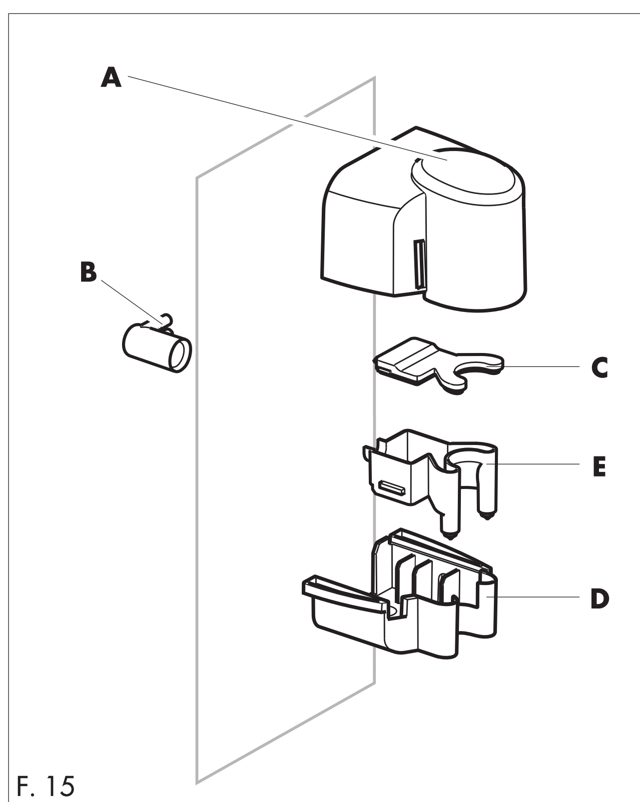
- Todos los días y antes de cada detención prolongada de la máquina se debe realizar una limpieza de esta última con el fin de impedir la solidificación de los depósitos en los contenedores, en las cubetas y en las salidas.
- Los componentes desmontables de la máquina que se deben limpiar, se tienen que lavar y enjuagar con agua corriente.
- Limpiar los revestimientos, los paneles y los mandos de la máquina usando paños suaves y moderadamente embebidos con agua tibia.
- Los componentes fijos y la misma máquina se deben limpiar únicamente con agua fría o tibia, utilizando esponjas no abrasivas y paños húmedos.
- Todas las partes que se deben limpiar tienen fácil acceso y no exigen tener que utilizar herramientas.



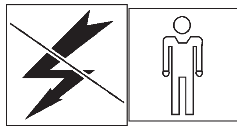
A través de asiduos trabajos de mantenimiento y limpieza se logra preservar y mantener eficiente la máquina por un período mayor y se garantiza el respeto de las comunes normas higiénicas.
La máquina señala automáticamente cuando deben ser efectuados los servicios de mantenimiento o desescamado, la cantidad exacta de suministros se puede ver a través del contador mecánico o en el display de la máquina; si el técnico de mantenimiento no llevara a cabo el servicio, se podría tener el bloqueo de la máquina.

13.1.1 Salida de café (F. 15)

Se pueden quitar:
- la protección superior (A) del tubo de salida, tirándola hacia sí mismo;
- la protección inferior (D) del tubo de salida destornillando el pomo inferior;
- la salida de café (C-E), tirándola hacia sí mismo;
- el racor de café (B) girándolo de 90° aproximadamente.



F. 15

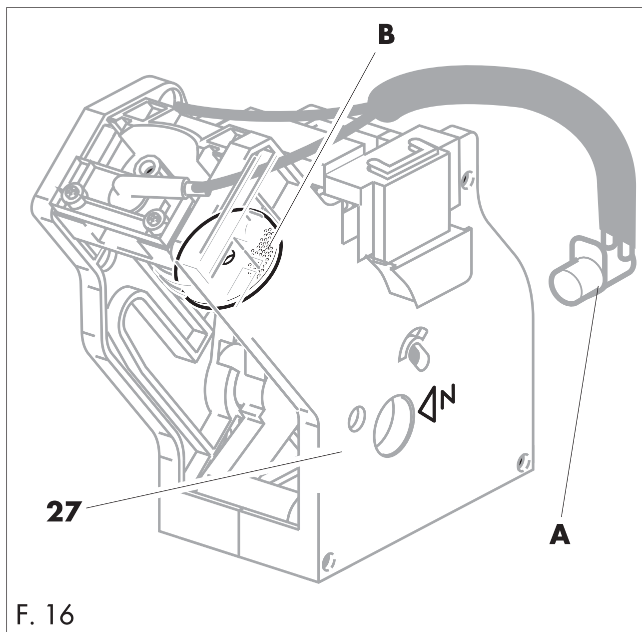


13.1.2 Grupo de café (F. 16)



Terminar el café en grano, antes de efectuar la limpieza.

- El grupo se debe limpiar periódicamente con las pastillas a tal efecto (Pr. "12.7.1 Descripción de las funciones - LAVADO GRUPO").
- Extraer el grupo de café (27) aferrándolo de la manija (A) y presionando el pulsador con la leyenda "PRESS".
- Lavar con mucha agua tibia.
  No usar detergentes.
- Rascar moderadamente el filtro superior (B) con una cucharilla de material plástico.



F. 16

13.1.3 Cubeta de goteo y respectiva rejilla

Sacar la cubeta de goteo (13) de la máquina y lavarla con agua corriente, poniendo sumo esmero en la limpieza de la rejilla.

13.1.4 Cajón de recogida del marro

Lavar con agua corriente el cajón de recogida del marro (16) después de haber sacado la cubeta de goteo (13) y haberlo quitado de su sede.

13.1.5 Tubos de suministro del vapor y agua caliente (excepto modelo COFFEE)

Limpiar los tubos (11-17) con un paño húmedo no abrasivo.
En caso de obturación de las toberas la parte terminal de los tubos de salida puede ser desenroscada y así con una aguja desatascar las toberas.

13.1.6 Superficie calienta tazas

Limpiar la superficie calienta tazas (4) con un paño húmedo no abrasivo.

13.1.7 Contenedor de café

Limpiar el contenedor de café (6 e 29) con agua, utilizando un paño húmedo no abrasivo.

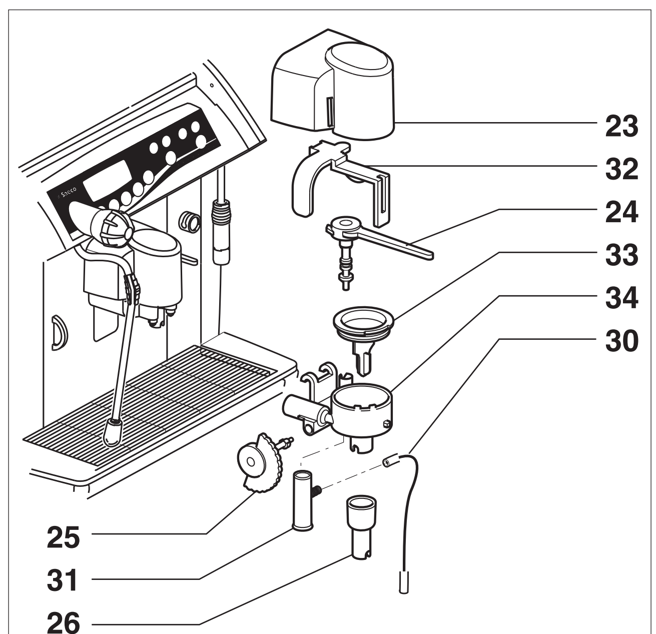
13.1.8 Limpieza del dispositivo de preparación del cappuccino



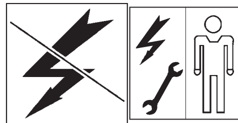
No realizar ninguna tarea de limpieza del dispositivo de preparación del cappuccino cuando la máquina se encuentra en estado de "standby".
La limpieza se debe realizar cada vez que se utiliza el CAPPUCCINATORE, para evitar la solidificación de los depósitos.
Todos los componentes desmontables deben ser lavados y enjuagados con agua corriente.

13.1.9 Grupo de suministro de cappuccino (F. 17)

- la protección superior (23), tirándola hacia sí mismo;
- extraer el cappuccinatore (29) tirándolo hacia sí mismo;
- la horquilla (32);
- la palanca de regulación de crema (24);
- la palanca de regulación de temperatura (25);
- el tapón del cuerpo del cappuccinatore (33);
- el racor (31) de conexión del tubo de aspiración al cuerpo del cappuccinatore;
- Salida de leche (26);
- el tubo de aspiración de la leche (30).



F. 17



14 - MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

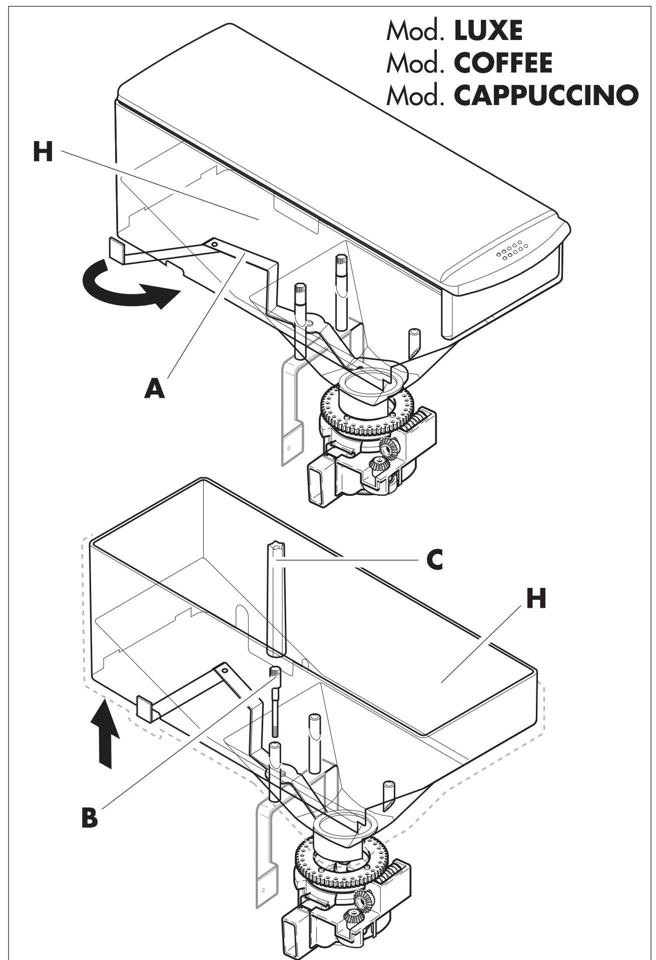
NOTA - Forman parte del mantenimiento extraordinario, todos los servicios de reparación y reemplazo de partes. Por lo tanto, son competencia exclusiva del Técnico de mantenimiento.

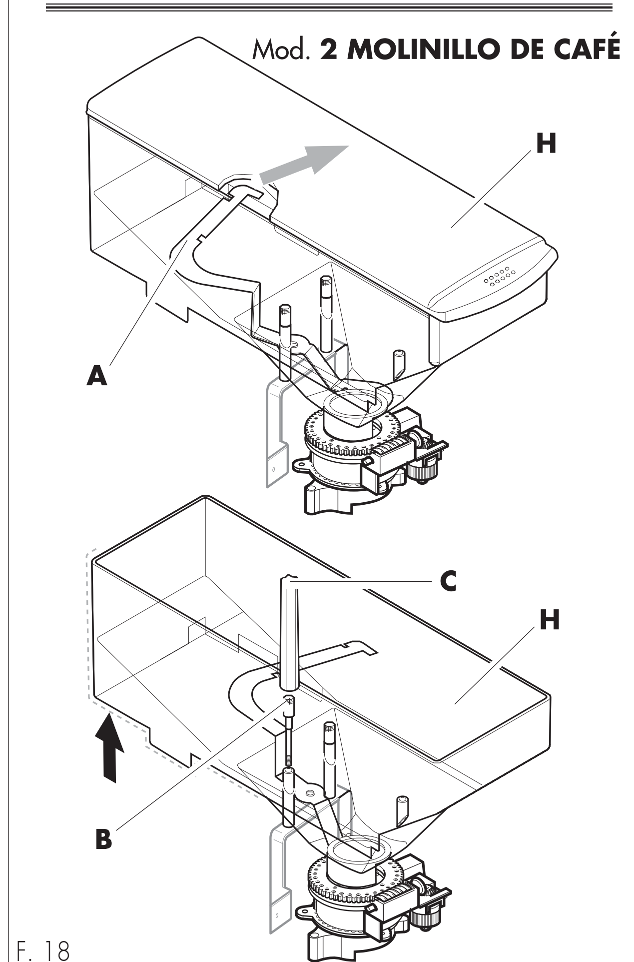
14.1 Bloqueo del molinillo de café

- Un cuerpo extraño en el café en grano puede ser un obstáculo para las fresas con consiguiente bloqueo de la máquina, lo cual genera que en el display se tenga el mensaje "ERROR FRESA".
- En ese caso es necesario abrir el molinillo de café (20 o 31) y quitar el cuerpo extraño.

14.1.1 Desmontaje/montaje del molinillo de café

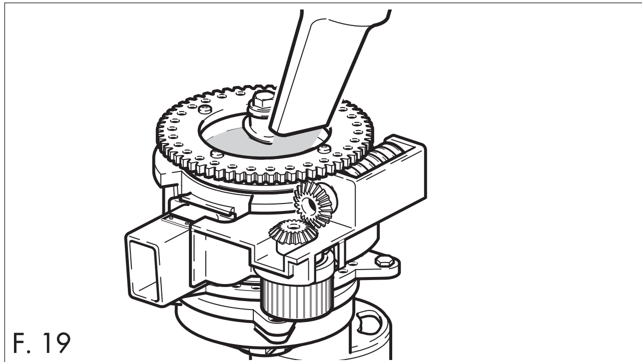
- Cerrar el panel (A) del contenedor café (H).
- Quitar los tornillos (B) del contenedor mediante la herramienta entregada de serie (C). Sacar el contenedor de la máquina extrayéndolo hacia arriba.





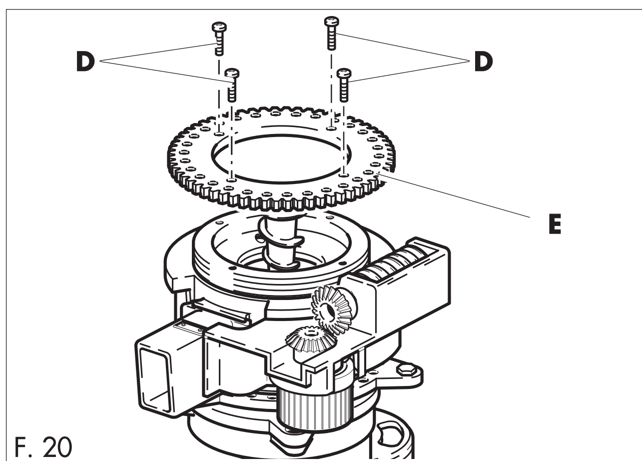
F. 18

- Mediante una aspiradora, quitar los granos de café que hubiere en la entrada del molinillo de café.



F. 19

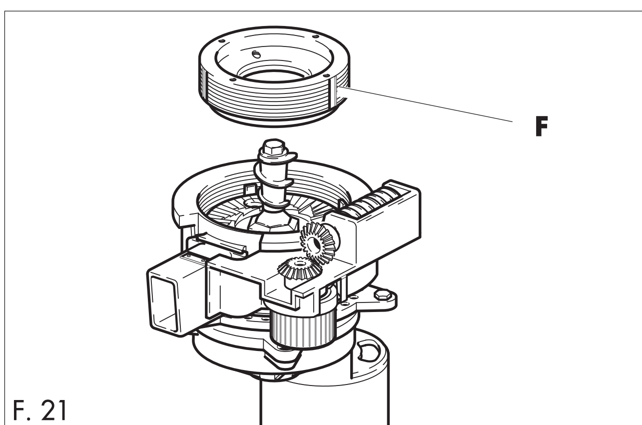
- Quitar los tornillos (D).
- Quitar la rueda dentada (E).



F. 20

- Desenroscar y quitar la virola de regulación (F) y limpiar ambas fresas haciendo uso de una aspiradora y un pincel.

Verificar el estado de desgaste de las fresas. En caso de daños evidentes, reemplazarlas.

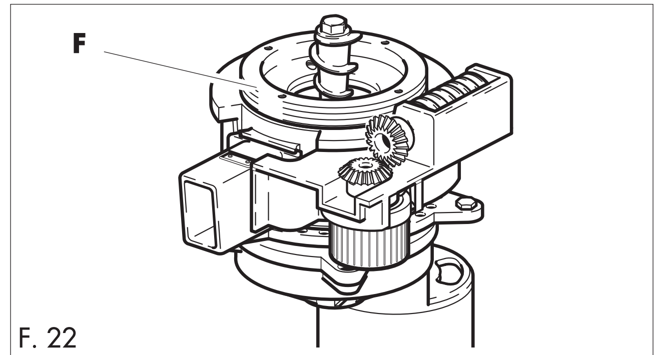


F. 21

Para el montaje del molinillo de café, proceder como se indica a continuación:

- Enroscar a fondo la virola de regulación (F), luego aflojarla media vuelta.

El hecho de aflojar media vuelta la virola de regulación es de fundamental importancia para evitar que se bloqueen y dañen las fresas.

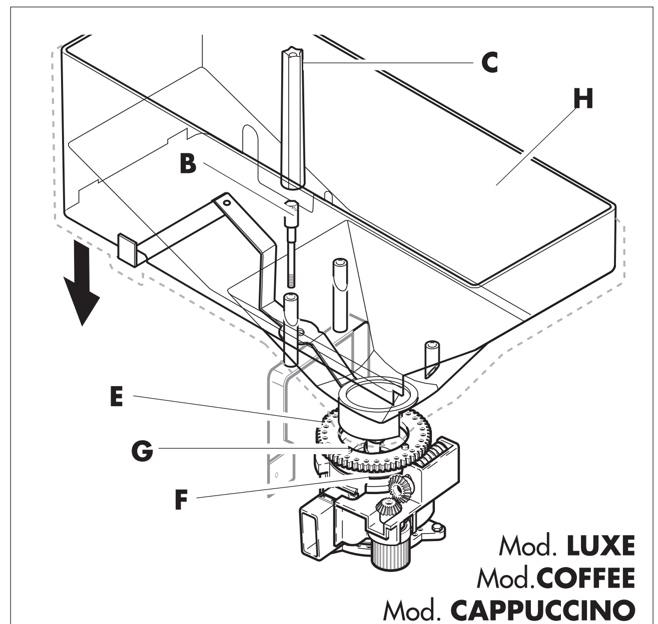


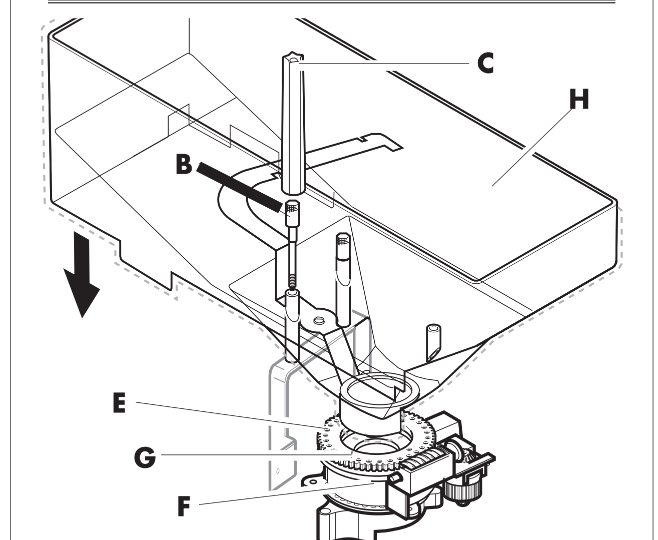
F. 22

- Colocar en su lugar la rueda dentada (E) y bloquearla apretando los tornillos (D).
- Colocar en su lugar el contenedor café (H).

Prestar atención al emplazamiento de la junta (G) que debe entrar correctamente en la rueda dentada (E) y en la virola (F).

- Fijar el contenedor (H) apretando los tornillos (B) con la herramienta (C).



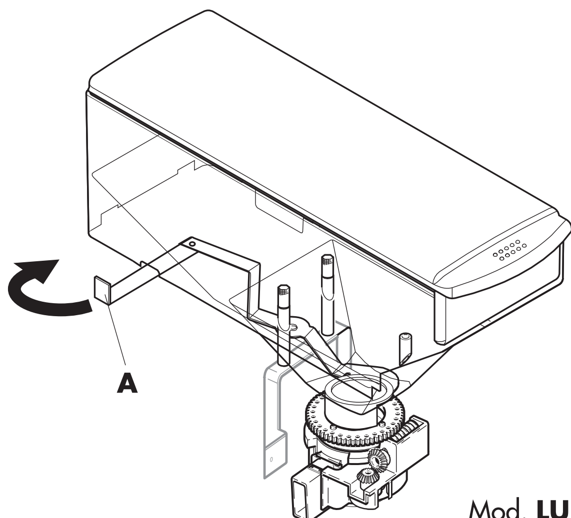


F. 23

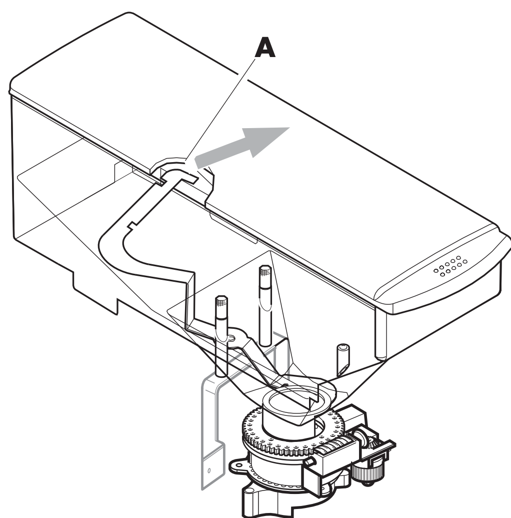
- Abrir el panel (A).



Para reanudar el normal empleo de la máquina es necesario realizar nuevamente la regulación del molido.



Mod. **LUXE**
Mod.**COFFEE**
Mod. **CAPPUCCINO**



F. 24 Mod. **2 MOLINILLO DE CAFÉ**

15 - INSTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO AL FINAL DE VIDA ÚTIL

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.



El simbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.
Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.
Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podria acurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para abtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad,con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

La eliminación del distribuidor o de sus partes, tiene que realizarse respetando el medio ambiente y de acuerdo con las legislaciones locales vigentes pertinentes.

16 - INCONVENIENTES, CAUSAS Y REMEDIOS

A continuación se listan algunas de las posibles anomalías de funcionamiento de la máquina.

Cuando en la casilla "remedio" aparece el símbolo , el trabajo lo debe efectuar el Técnico de mantenimiento.

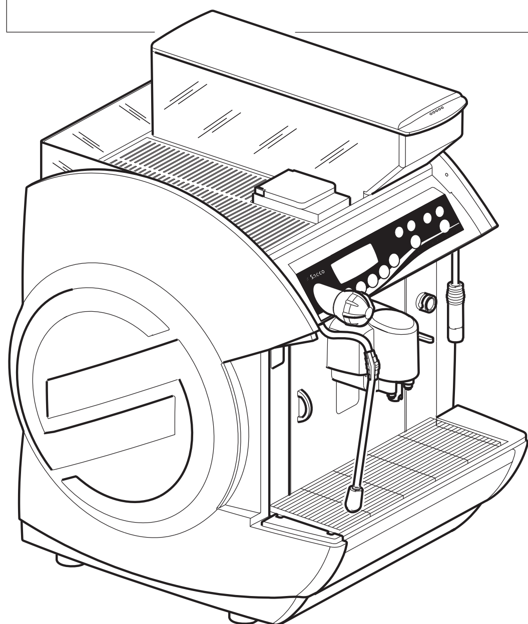
INCONVÉNIENT	CAUSA	REMEDIO
La máquina no se enciende	Falta tensión	Verificar: - que la ficha esté conectada
		- que el interruptor omnipolar (de existir) esté cerrado
		- los fusibles del circuito eléctrico
		- las conexiones eléctricas
En el display aparece: "CAJÓN DEL MARRO LLENO"	El contenedor del marro está lleno	Vaciar el contenedor de recogida del marro y luego introducirlo correctamente
Error fresa	El molinillo de café está bloqueado	Limpiar el molinillo de café (Pr. "14.1 Bloqueo del molinillo de café")
En lugar de café sale sólo agua	Ha sido apretada la tecla de selección de café premolido sin introducir el café en polvo en el correspondiente alojamiento	Introducir la dosis de café en su alojamiento y repetir el ciclo
No sale agua o vapor	Está ocluido el orificio del tubo de vapor/agua caliente	Limpiarlo con una aguja fina
El café sale muy rápido	El molido es demasiado grueso	Regularla hacia un grado más fino
El café sale muy lento	El molido es demasiado fino	Regularla hacia un grado más grueso
El café no está suficientemente caliente	La taza no fue precalentada	Precalentar la taza sobre la superficie calienta tazas
	La máquina todavía no ha alcanzado su justa tempe	Esperar que la temperatura llegue a su valor ideal
El café tiene poca crema	La mezcla no es adecuada, la torrefacción del café no es reciente, el polvo de café molido es demasiado fino o demasiado grueso	Cambiar mezcla de café o verificar su grado de molido (de ser premolida)
La máquina emplea mucho tiempo para calentarse, el caudal de agua es reducido	El circuito de la máquina está atascado por caliza	Desescamar la máquina
El grupo salida de café no se puede extraer	El grupo de salida de café no está en su posición básica (N)	Apagar y encender la máquina por medio del interruptor general
El grupo salida de café no se puede introducir	El grupo de salida de café no está en su posición básica (N)	Girar manualmente el grupo hasta llevarlo a la posición básica (N), haciendo que coincida la referencia del árbol con la flecha N (F. 16)
El cappuccinatore no suministra leche	Temperatura de la leche empleada no suficientemente fría (ver advertencias)	Mover la palanca de la regulación de la temperatura hacia abajo
	No queda leche en el contenedor	Llenar el contenedor de leche

Saeco

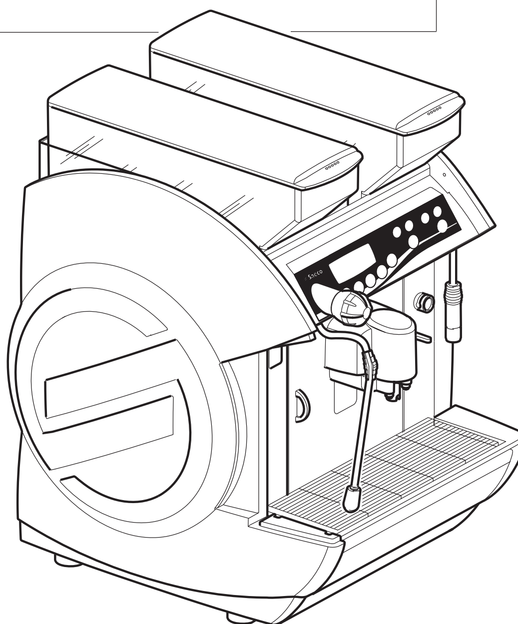
Automatische espressomachine

Model

IDEA



Type: CAP002/A/B



Type: CAP003B

CE

GEBRUIK EN ONDERHOUD

VOORWOORD

- Deze handleiding maakt deel uit van de machine en moet dus op een bekende, gemakkelijk toegankelijke plaats worden bewaard, en in goede staat worden gehouden gedurende de hele levensduur van de machine (met inbegrip van eventuele eigendomsoverdrachten). Het doel dan deze handleiding is het geven van de nodige informatie voor een correct en veilig gebruik van de machine.
- In geval van verlies of beschadiging van deze handleiding, dient een kopie te worden aangevraagd bij een Bevoegd servicecentrum, onder opgave van model en bouwjaar.
- De bevoegde servicecentra staan bovendien ter beschikking voor elke technische opheldering, informatie over de werking, technische service en levering van reserveonderdelen.
- De behandelde onderwerpen zijn uitsluitend bestemd voor het gebruik van de machine in veilige omstandigheden voor zowel personen, machine als omgeving, met een elementaire diagnose van de defecten en afwijkende werkingsomstandigheden, het uitvoeren van eenvoudige controle- en onderhoudswerkzaamheden, in strikte navolging van de voorschiften die op de volgende pagina's en in de geldende normen voor veiligheid en gezondheid worden gegeven.
- Alvorens enige handeling uit te voeren dient men de inhoud van deze handleiding aandachtig te hebben gelezen en begrepen.
- Bij gebruik van de machine door meerdere gebruikers (afzonderlijk), moet de handleiding door eenieder daarvan aandachtig worden doorgelezen.
- De Fabrikant behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen en verbeteringen op de beschreven modellen aan te brengen.
- Voor bijzondere eisen dient men zich tot de Distributeur of de Importeur (indien aanwezig) van het betreffende land of tot de Fabrikant te wenden.
-

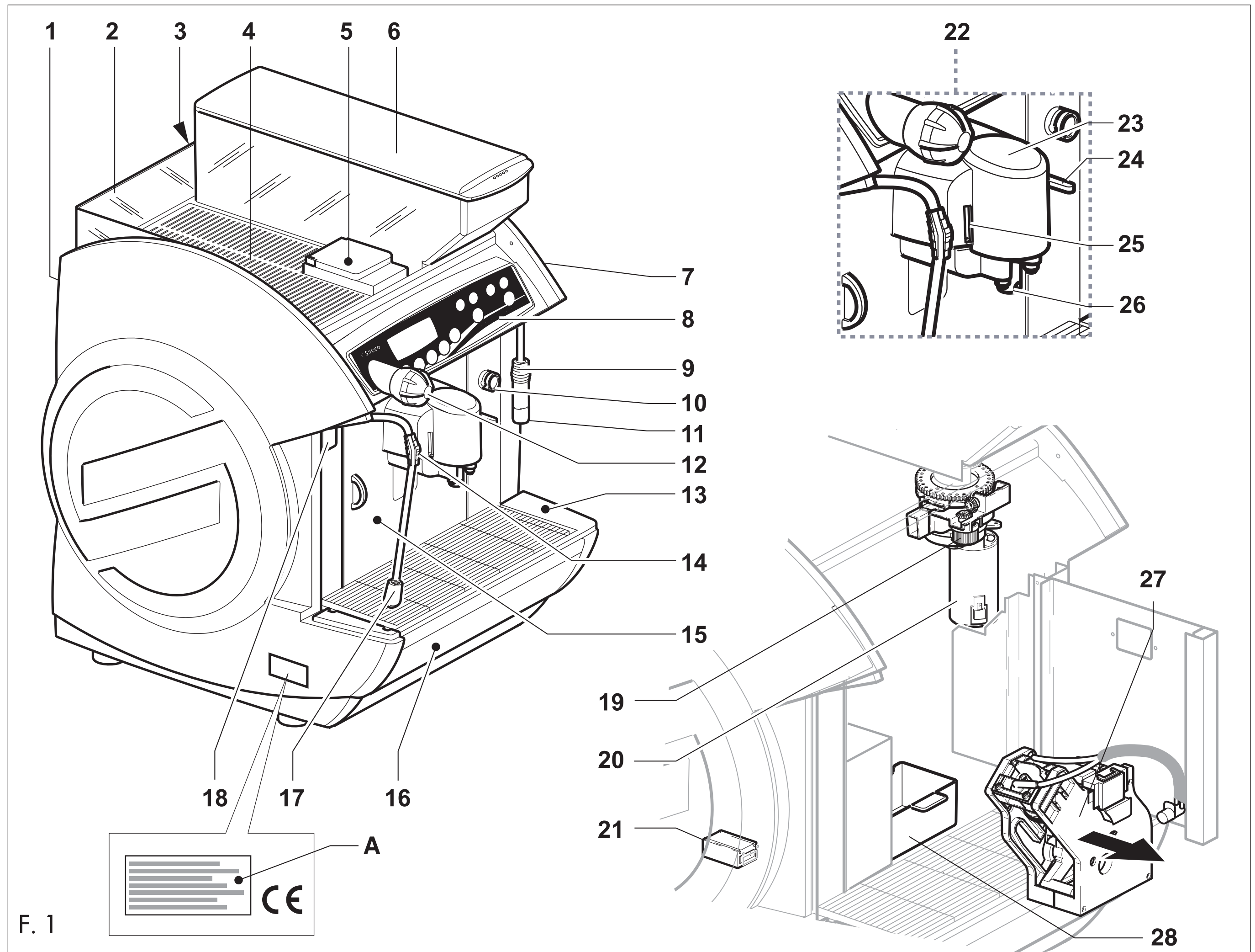
Fabrikant: **SAECO Vending S.p.A.**
Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

INHOUD

1a - SAMENSTELLING VAN DE MACHINE

Mod. **LUXE**
Mod. **COFFEE**
Mod. **CAPPUCCINO**

OPMERKING - Indien niet uitdrukkelijk in de tekst aangegeven, hebben de referentienummers van de machineonderdelen betrekking op deze afbeelding.



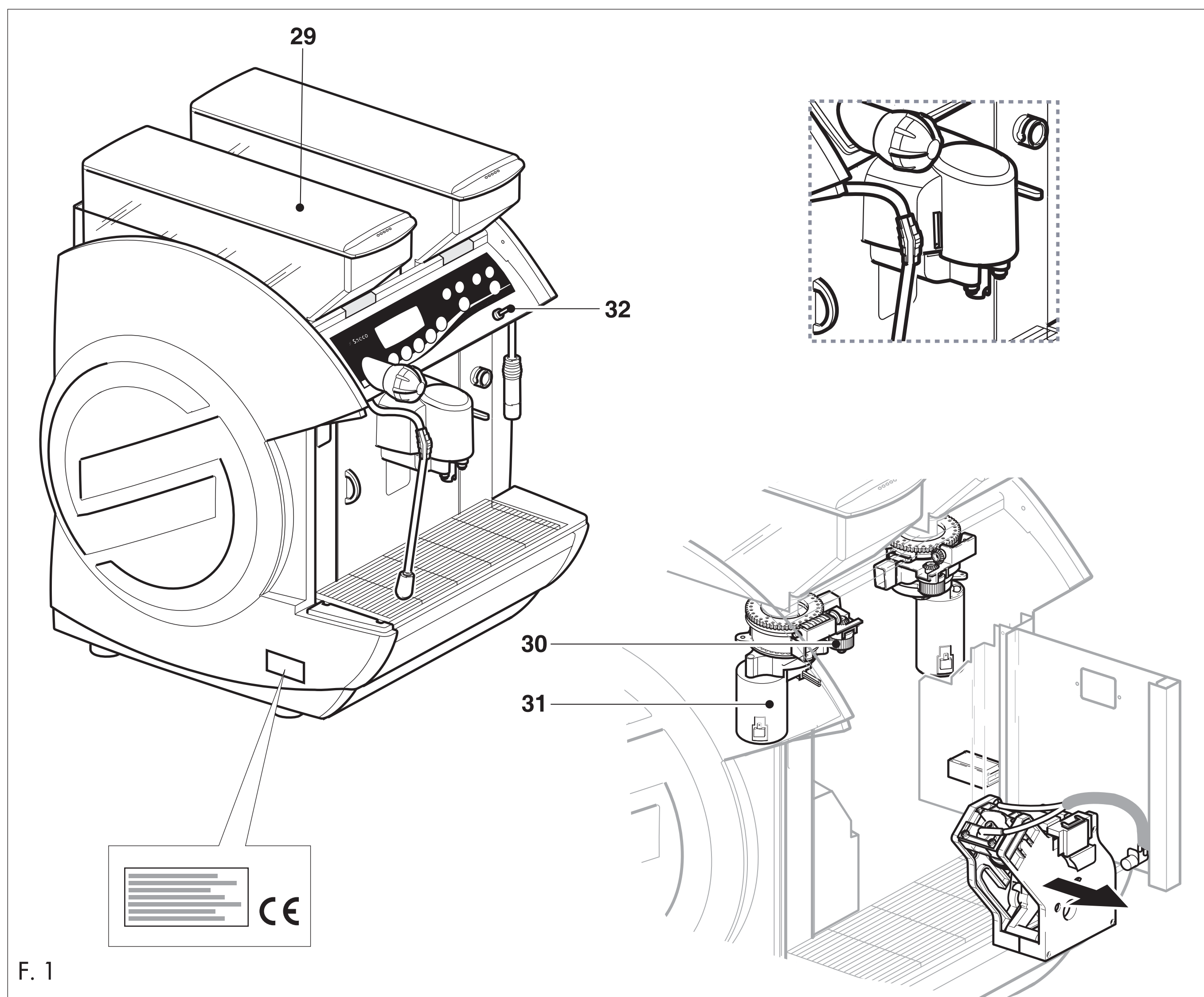
F. 1

A CE-plaatje
1 Linker paneel
2 Transparant plaatje
3 Achterpaneel
4 Verwarmingsplaat
5 Klep voorgemalen koffie
6 Rechter koffiebonenreservoir
7 Rechter paneel
8 Bedieningspaneel
9 Rubberbescherming
10 Buisklem (model CAPPUCCINO)
11 Straalpijl voor heet water (behalve model COFFEE)
12 Dampkraan (behalve model COFFEE)
Rechtsom: dampstraal open
Linksom: dampstraal dicht
13 Lekbakje
14 Rubberbescherming
15 Deurtje
16 Koffiediklade
17 Straalpijp voor damp (behalve model COFFEE)
18 Hoofdschakelaar
"**I**" - Elektrische functies ingeschakeld – Machine aan - Controlelampje, verlicht.
"**O**" - Elektrische functies uitgeschakeld – Machine uit - Controlelampje van toets "I", uit.
19 Rechter afstelknop voor maling
20 Rechter koffiemolen
21 Mechanische pulsteller
Geeft het aantal verstrekkingen aan dat de machine heeft uitgevoerd.
22 Koffieschenkinrichting
23 Afdekking schenkinrichting
24 Afstelling melkroom (voorbereiding van CAPPUCCINO)
25 Afstelling temperatuur (voorbereiding van CAPPUCCINO)
26 Melk distributeur (voorbereiding van CAPPUCCINO)
27 Koffie-unit
28 Poederbakje

1b - SAMENSTELLING VAN DE MACHINE

Mod. **2 KOFFIEMOLEN**

OPMERKING - Indien niet uitdrukkelijk in de tekst aangegeven, hebben de referentienummers van de machineonderdelen betrekking op deze afbeelding.



F. 1

29 Linker koffiebonenreservoir
30 Linker afstelknop voor maling
31 Linker koffiemolen
32 Keuzeschakelaar voor koffiereservoir

2 - AANWIJZINGEN VOOR HET RAADPLEGEN VAN DEZE HANDLEIDING

2.1 Afkortingen

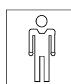
F.	=	Figuur
P.	=	Pagina
Pr.	=	Paragraaf
T.	=	Tabel

2.2 Gebruikte symbolen

OPGELET! Besteed bijzondere aandacht aan de betekenis van de symbolen: zij worden gebruikt om herhaling van technische begrippen of veiligheidswaarschuwingen onnodig te maken, en moeten dus als echte "memo's" worden beschouwd. Raadpleeg de lijst met symbolen bij elke twijfel over hun betekenis.

	OPGELET! - Informatie met betrekking tot de veiligheid van de gebruiker en de machine.
	OPGELET! - Potentieel gevaarlijke handelingen voor de onderhoudsmonteur.
	BELANGRIJK! - Vestigt de aandacht op onderwerpen die van bijzonder belang zijn.
	Machine uit - Handelingen die bij afgekoppelde elektrische voeding moeten worden uitgevoerd.
	Gebruiker - Werkzaamheden die door de gebruiker van de machine kunnen worden uitgevoerd.
	Onderhoudsmonteur - Werkzaamheden die alleen door personeel voor bijzonder onderhoud en reparaties mogen worden uitgevoerd.

3 - GEBRUIKER

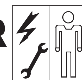


- Volwassen persoon die uitsluitend is bevoegd voor de volgende handelingen:
  - Bediening, toezicht en uitschakeling van de machine.
  - Bijvullen van de koffiebonen.
  - Afstelling van de parameters.
  - Legen van de koffiediklade en lekbakje.
  - Reiniging van de buitenkant van de machine.



Het is verboden de machine door kinderen, adolescenten en niet-zelfredzame personen te laten gebruiken.

4 - ONDERHOUDSMONTEUR



- Persoon die is bevoegd voor de volgende handelingen:
  - Installatie, inbedrijfstelling, afstelling en voorbereiding van de machine.
  - Bijzonder onderhoud, reparaties en vervanging van onderdelen.

5 - GEBRUIKSBESTEMMING VAN DE MACHINE

- De in deze handleiding beschreven machines werden ontworpen, geconstrueerd en beveiligd voor de automatische (programmeerbare) verstrekking van:

  - dranken bereid met versgemalen koffiebonen;
  - dranken bereid met voorgemalen koffie (behalve model 2 koffiemolen)
  - dranken bereid met melk en versgemalen koffiebonen (model CAPPUCCINO).
  - heet water en waterdamp (behalve model COFFEE) voor de bereiding en het verwarmen van dranken.
  - warme melk (model CAPPUCCINO).



Er is geen enkel ander gebruik van de machines voorzien door de Fabrikant, die niet aansprakelijk kan worden gesteld voor schade van welke aard dan ook, als gevolg van oneigenlijk gebruik van de machines. Bovendien komt bij oneigenlijk gebruik elke vorm van garantie te vervallen.

6 - AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

- Voor periodiek onderhoud dient men absoluut geen wasmiddelen, oplosmiddelen e.d. te gebruiken.
- De reiniging blijft beperkt tot de delen die niet onder elektrische spanning staan en moet worden uitgevoerd met neutrale en biologisch afbreekbare producten, altijd met de hoofdschakelaar of alpolige schakelaar in de stand "0" (OFF), of nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken.
- Periodiek onderhoud moet worden uitgevoerd door vakkundig personeel of in elk geval door personen die voldoende zijn geïnstrueerd en over de nodige geestelijke en lichamelijke capaciteiten beschikken, geheel volgens de onderstaande instructies en in overeenstemming met de geldende normen voor veiligheid en gezondheid.

- Het is strikt verboden gereedschap of andere voorwerpen op de machine te leggen en/of achter te laten die een potentieel gevaar kunnen vormen voor omstanders of voor de machine.
- Veranderingen en schendingen (ook lichte) evenals het gebruik van niet-originele onderdelen, ontheffen de Fabrikant van elke aansprakelijkheid voor schade van welke aard dan ook, en doen elk recht op garantie vervallen.
- Gebruik uitsluitend drinkwater.
- De voor de CAPPUCCINATOR te gebruiken melk moet in een koelend apparaat bewaard worden waarvan de temperatuur niet meer dan 4° C bedraagt en moet niet langer dan 30 minuten ongebruikt buiten de koelkast blijven.
- Wanneer de CAPPUCCINATORE langer dan een uur ongebruikt blijft, moet een reinigingscyclus van de leidingen worden uitgevoerd, voordat hij weer wordt gebruikt.
  Om een reinigingscyclus van de leidingen uit te voeren, moet men:
  - het aanzuigbuisje in een bak water dompelen;
  - op de toets drukken;
  - wachten tot al het water is doorgelopen.
  N.B.: Het water mag niet warm zijn.
- Gebruik een nieuwe set pakkingen iedere keer dat de machine afgekoppeld en weer opnieuw aangekoppeld wordt op de waterleiding.



Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, mentale of gevoelige capaciteiten of met onvoldoende ervaring en/of bekwaamheid, tenzij ze onder het toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en van wie ze instructies verkrijgen aangaande het gebruik van het apparaat.
- Kinderen dienen in de gaten gehouden te worden om zich er van te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat is bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijke doeleinden en vergelijkbare doeleinden zoals:
. op plekken om te koken bedoeld voor personeel van winkels, kantoren en andere beroepsomgevingen;
. op boerderijen;
. gebruik door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een woonkarakter;
. in omgevingen zoals een bed and breakfast.

7 - ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

- Alvorens met de machine te werken, dient men geen enkele twijfel te hebben over de inhoud van deze handleiding. Indien de hierin opgenomen voorschriften niet worden nageleefd, kan de Fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor schade van welke aard dan ook ten aanzien van personen en/of voorwerpen.
- Bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
- Controleer eerst (in geval van nieuwe installatie), of aan de minimale voorschriften m.b.t. veiligheid, plaatsing en werking van de machine wordt voldaan, door de omgevingscondities (temperatuur, vochtigheidsgraad, verlichting) en geschiktheid van de installatieruimte te controleren.
- Bij eventuele beschadiging van de elektrische voedingskabel, dient men zich te wenden tot de erkende technische service of de onderhoudsmonteur.
- Gebruik de machine niet buiten.
- In geval van storingen, dient men zich altijd tot de onderhoudsmonteur te wenden.
- Het is verboden om stromen water te gebruiken voor het schoonmaken.

8 - INFORMATIE OVER DE MACHINE

8.1 Identificatiegegevens

Op het plaatje (A) zijn de volgende identificatiegegevens van de machine vermeld:
- Fabrikant en CE-markering
- model
- Serienummer
- bouwjaar
- elektrische voedingsspanning (V) en frequentie (Hz)
- stroomverbruik (W)
- aantal fasen van de elektrische leiding (PH)
- toelaatbare druk in de waterleiding (MPa)

OPMERKING - In eventuele aanvragen bij de Erkende servicecentra, moet model en serienummer worden vermeld.

8.2 Technische kenmerken

Voedingsspanning................................ 230V/400V 2N

Lengte voedingskabel ....mm 1.500

Geïnstalleerd vermogen
Mod. LUXE .... W 3.300
Mod. COFFEE... W 1.700
Mod. CAPPUCCINO .... W 3.300
Mod. 2 KOFFIEMOLEN .... W 3.300

Waterleidingdruk.................... MPa 0,1÷0,8 (1÷8 bar)

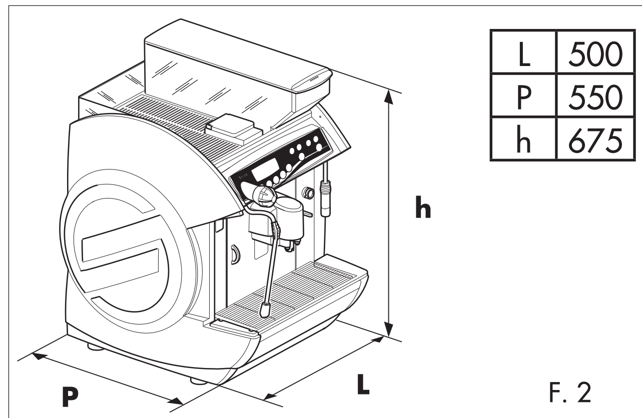
A-gewogen geluidsdrukniveau .... lager dan 70 dB

Gewicht:
Mod. LUXE .... kg 53
Mod. COFFEE... kg 45
Mod. CAPPUCCINO .... kg 54
Mod. 2 KOFFIEMOLEN .... kg 58,5

Inhoud koffiereservoir. .... kg 2

OPMERKING - De machines zijn programmeerbaar voor de doseringen van elk type verstrekking. De meeste elektrische componenten worden gevoed met 24 Vdc.

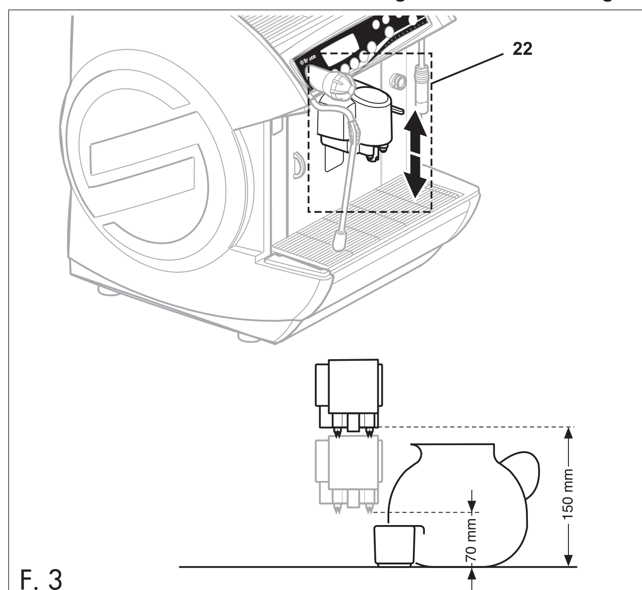
8.3 Buitenafmetingen



F. 2

8.4 Koffieschenkinrichting

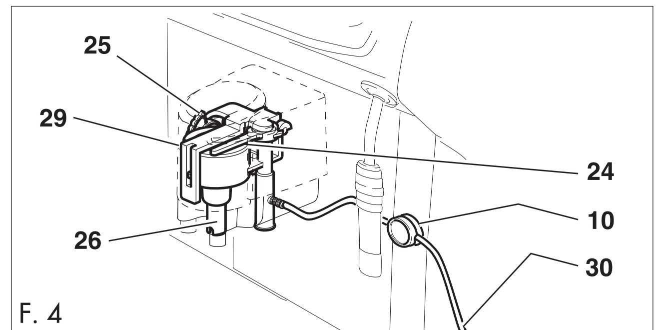
De positie van deze unit (22) kan worden gewijzigd naar gelang de hoogte van de gebruikte beker.
Het is inderdaad mogelijk om de distributeur hoog of laag te plaatsen.
Zo kunnen verschillende schenkhoogtes worden verkregen.



F. 3

8.5 Cappuccino-unit (F. 4)

De cappuccino-unit bestaat uit:
- melk-aanzuigbuisje (30);
- buisklem (10);
- cappuccino-bereider (29);
- afstelling van de kwaliteit van de room (24);
- afstelling van de temperatuur (25);
- Melk distributeur (26).



F. 4

9 - VEILIGHEIDSINRICHTINGEN

OPMERKING - De in deze handleiding beschreven machines werden vervaardigd in overeenstemming met de van kracht zijnde specifieke Europese normen en hebben dus een bescherming voor alle potentieel gevaarlijke onderdelen.

- Eventuele overdruk in de waterleiding die wordt gebruikt voor het leveren van damp en heet water, wordt opgevangen door 3 veiligheidskleppen.
- Een thermostaat verhindert oververhitting van de waterketels.
- De positie van de bezinkselverzamella (16) en van het deurtje (15) wordt gecontroleerd door twee microschakelaars die de werking van de machine stop zullen zetten wanneer één van de componenten niet juist gepositioneerd is ; (op de display zal de component verschijnen die niet op zijn plaats is).
- Door een pulsteller, een elektronische en een mechanische, wordt het aantal verstrekkingen opgeslagen en kan het periodieke onderhoud geprogrammeerd worden.

9.1 Straalpijpen damp en heet water (behalve model COFFEE) (F. 1)

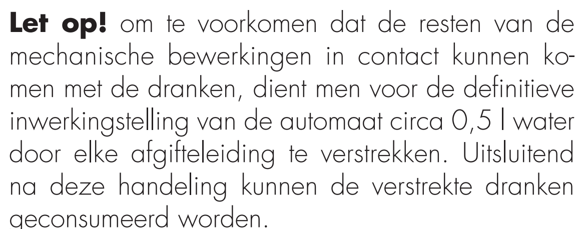
De straalpijpen voor damp (17) en heet water (11) zijn voorzien van speciale rubberbeschermingen (9 en 14) om ze te kunnen beetpakken en richten ook als ze zeer heet zijn.

9.2 Restrisico's ⚠

- De constructiekenmerken van de machines die in deze handleiding worden beschreven, maken het niet mogelijk de gebruiker te beschermen tegen de directe damp- of heetwaterstraal (behalve model COFFEE).

- Verbrandingsgevaar – Bij afgifte van heet water en damp, dient men de straal nooit op anderen of zichzelf te richten. Pak het buisje uitsluitend vast ter hoogte van de speciale hittebescherming (9 - 14).


Gebruik geen koppen of kannen die niet vervaardigd zijn van materiaal "voor voedingsmiddelen".


Let op! om te voorkomen dat de resten van de mechanische bewerkingen in contact kunnen komen met de dranken, dient men voor de definitieve inwerkingstelling van de automaat circa 0,5 l water door elke afgifteleiding te verstrekken. Uitsluitend na deze handeling kunnen de verstrekte dranken geconsumeerd worden.


Het apparaat is niet geschikt voor de installatie op plekken waar er mogelijk een waterstraal gebruikt wordt.


Het apparaat dient alleen geïnstalleerd te worden op plekken waar het uitsluitend gebruikt en onderhouden kan worden door gekwalificeerd personeel.

10 - INSTALLATIE

10.1 Opmerkingen over de plaatsing

- De machine moet geïnstalleerd worden in een droge en afgedekte ruimte, met een omgevingstemperatuur van 10° C - 40° C en maximale vochtigheidsgraad van 90%.

Til het laadbord op, zodat u de vier bevestigingsschroeven **A** kunt verwijderen. Zodat u de vier steunvoetjes **B**.

A
B


10.2 Plaatsing van de machine

OPMERKING - Controleer of de montageplaat waarop de machine geïnstalleerd wordt de juiste afmetingen heeft en stevig genoeg is om een veilig draagvlak te vormen.

- Maak een gat van Ø 100 mm (A - F.5) in de montageplaat.
- Plaats de machine definitief op de montageplaat (de cirkels E - F.5, geven de optimale positie van de stelpootjes aan).
- Nivelleer de machine met behulp van de stelpootjes (F-F.6).

B
132.5
132.5
B
70.5
291
A
179
VOORZIJDE MACHINE
B
53
318
B

F. 5


OPGELET/ BELANGRIJK

Voor een correct ergonomisch gebruik is het raadzaam om het apparaat boven een werkblad met een hoogte van minstens 1 m te installeren.

10.3 Wateraansluiting


Let op! De hardheid van het water mag nooit lager zijn dan 8°F.

Aangeraden wordt de machine te voeden met water dat door een ontkalkingssysteem is behandeld, met name bij water met een hoog calcium- en magnesiumgehalte (hard water). Controleer of de waterleiding drinkwater levert met een druk die tussen de 1 en 8 Bar ligt.

- Sluit het waterfilter (C) op de waterleiding (D) aan.

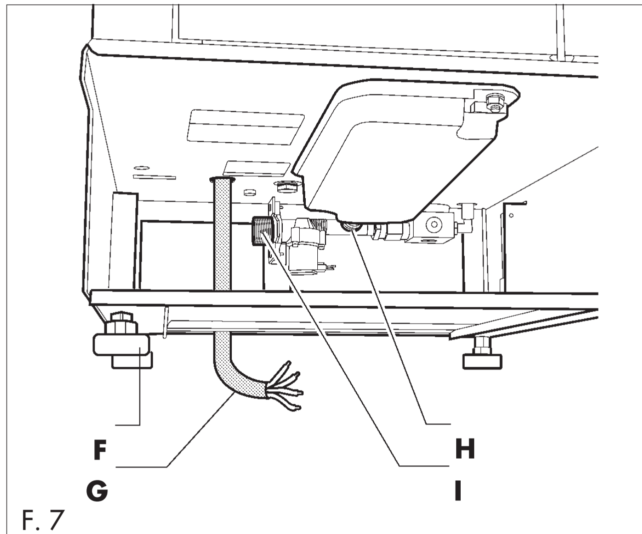

N.B. alvorens het waterfilter op de machine aan te sluiten, een spoeling uitvoeren tot het water helder is, en vervolgens het filter op de machine aansluiten.

C - WATERFILTER
D - WATERLEIDING
E - AFVOERLEIDING

C
D
E


F. 6

- Verbind een afvoerbuis met de aansluiting (H - F. 7) en bevestig hem met een slangklem.
- Verbind de machine (uitsluitend met buis en fittingen van materiaal "voor voedingsmiddelen") met de drinkwaterleiding, via de aansluiting (I - F. 7).
- Voer de afvoer- en toevoerleidingen door het gat A.



F. 7

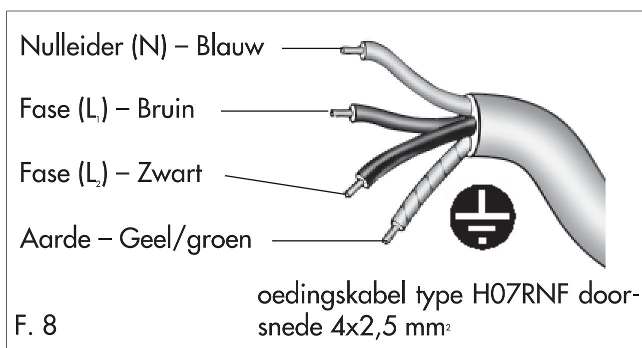
In het geval dat de machine op een andere plek geplaatst dient te worden, dient men de oude aansluitingen te vervangen door nieuwe (slang voor aansluiting op de waterleiding).

De slang van de waterleiding dient gecertificeerd te zijn volgens de NEN-EN-IEC 61770 standaard.

10.4 Elektrische aansluiting

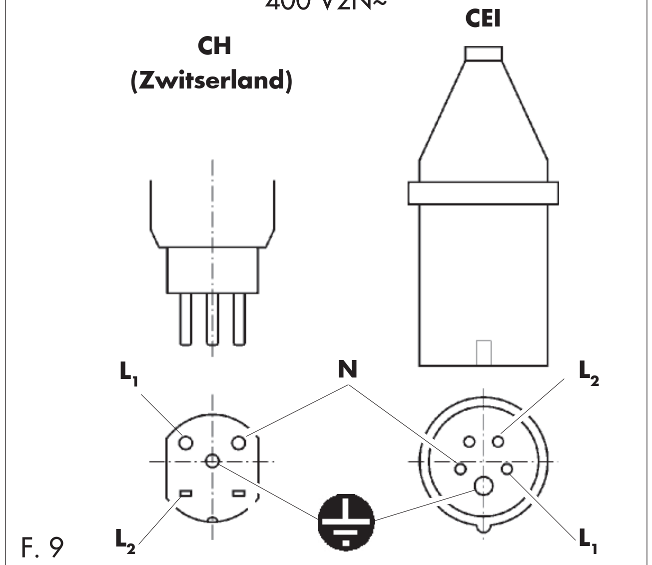
OPMERKING - Voor installaties met tweefasestroom van 400 V, de fasen zo gebruiken dat de machine wordt gevoed met 230 V in eenfasestroom (F. 8). Voor de eenfasige aansluiting van 230 V, de speciale installatiekit aanvragen (code %1034.R09).

- Voer de elektrische voedingskabel (G - F. 7) door het gat (A).



F. 8 oedingskabel type H07RNF doorsnede 4x2,5 mm²

Aansluiting van de stekker op de tweefasestroomleiding 400 V2N~



F. 9

Afhankelijk van de geldende normen in het land van gebruik van de machine, moet de kabel voor aansluiting op de stroomleiding worden uitgerust met een alpolige schakelaar (met minimale opening van de contacten van 3 mm), of met een stekker die conform is aan de normen.

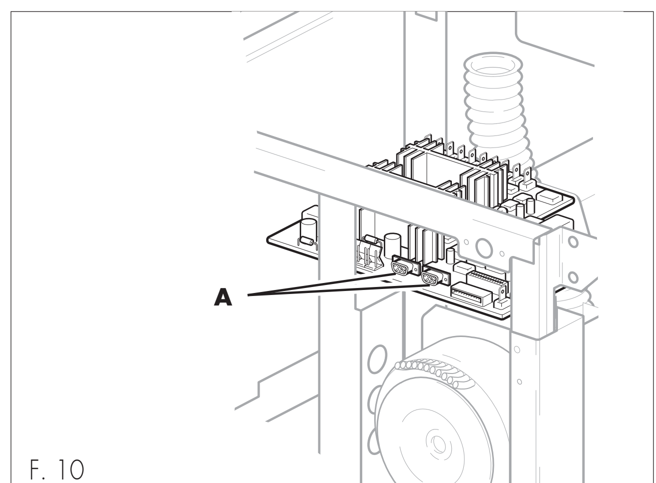
- De alpolige schakelaar moet geschikt zijn voor het stroomverbruik van de machine en moet alle spanningspolariteiten kunnen opvangen.
- Controleer of de elektrische kabels van de installatie de juiste afmetingen hebben voor het stroomverbruik van de machine.

Het aansluitpunt (stopcontact of alpolige schakelaar) moet op een voor de gebruiker gemakkelijk bereikbare plaats liggen, om de machine indien nodig van de elektriciteitsleiding te kunnen afkoppelen.

- Sluit de kabel (G - F. 7) aan op de elektrische voedingsleiding.

10.5 Aansluiting seriële poort

Via de seriële poort kan de machine op de apparatuur van de ERKENDE SERVICECENTRA worden aangesloten voor controles en programmering (A - F. 10).



F. 10

11 - EERSTE INSCHAKELING VAN DE MACHINE

- Vul de bak (6 e 29) met de gekozen koffiebonenmélange.

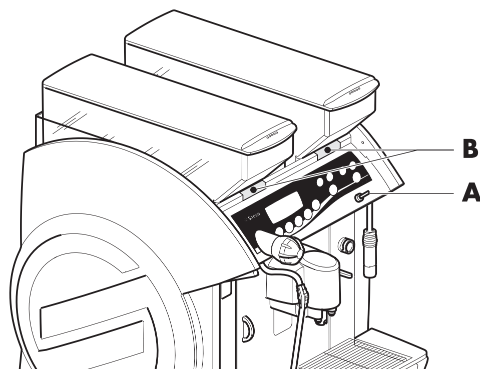

Controleer of de koffie geen vreemde deeltjes bevat die schadelijk kunnen zijn voor de maalelementen.

- Controleer of de verwijderbare onderdelen (13 en 16) aanwezig zijn en of het deurtje (15) is gesloten.
  Is dit niet het geval, dan wordt bij inschakelen van de machine op het display aangegeven welk onderdeel niet op zijn plaats is.
- Draai de alpolige schakelaar op “I”.
- Zet de machine aan via de schakelaar (18); op het display verschijnt: “VERWARMEN, WACHTEN A.U.B.”.
- Wanneer op het display verschijnt: “KLAAR VOOR GEBRUIK”, moet men:
  - De schenkinrichting (22) zo plaatsen dat de juiste hoogte voor de gebruikte kop wordt verkregen (Pr. 8.4).
  - Een of twee kopjes onder de schenkinrichting plaatsen.
- Op de toets voor de gewenste drank drukken.


Hoewel alle toetsen reeds op standaard waarden geprogrammeerd zijn, moet men controleren of de verkregen drank overeenkomt met de gewenste kenmerken. Anders moet men de keuzetoetsen opnieuw

12 - GEBRUIK VAN DE MACHINE

De Duo versie is voorzien van 2 koffiereservoirs en 2 koffiemolens. Dit maakt het mogelijk om de producten die afgegeven kunnen worden te verdubbelen of om een andere kwaliteit product te gebruiken.
Men kan een reservoir kiezen door middel van de toets A. Het branden van het controlelampje B geeft aan welk resevoir gereed is voor gebruik.




Alvorens de machine te gebruiken moet men deze handleiding aandachtig hebben doorgelezen en een goede algemene kennis van de machine hebben verworven.


Indien de machine enige tijd niet werd gebruikt is het raadzaam de vorige paragraaf “Eerste inschakeling van de machine” te lezen alvorens hem opnieuw te gebruiken.

12.1 Toestanden van de machine

Met betrekking tot de elektrische voeding kan de machine zich in de volgende toestanden bevinden:

Uit en elektrisch geïsoleerd
- Hoofdschakelaar (18) en alpolige schakelaar in de stand “0” (of stekker uit het stopcontact).
- Alleen het geheugen voor behoud van de geprogrammeerde gegevens is actief.

Aan
- Hoofdschakelaar (18) en alpolige schakelaar in stand “I” (of stekker in het stopcontact).
- Alle functies zijn actief en het display (8a) is aan.

In standby (machine uit maar niet elektrisch geïsoleerd)
- Hoofdschakelaar (18) in stand “I”.
- De functies “AUTOM. INSCHAKELING”, “ANTIVRIES”, indien geselecteerd, en “KLOK” zijn actief, evenals het display en het geheugen van de geprogrammeerde gegevens.
- De achtergrondverlichting van het display is uit.

12.2 Handmatige inschakeling

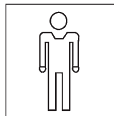
Dit type inschakeling is noodzakelijk wanneer de machine zich in de stand “uit en elektrisch geïsoleerd” bevindt (Pr. 12.1). Men dient te werk te gaan zoals beschreven in Pr. 11, waarbij eventueel de controle van de verstrekte drank kan worden overgeslagen.

12.3 Geprogrammeerde automatische inschakeling

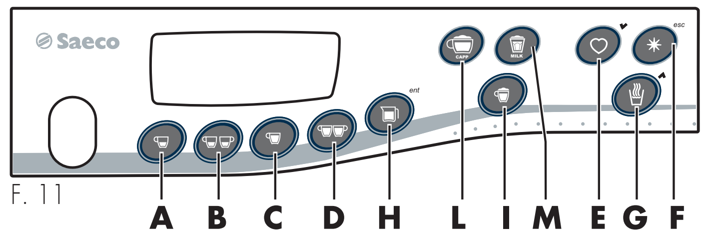
Dit is mogelijk wanneer de machine in “STANDBY” staat en de functie “AUTOM. INSCHAKELING” actief is.
De inschakeling van de machine vindt plaats op de geprogrammeerde tijd.

12.4 Tijdelijke inschakeling vanuit standby

Handmatige inschakeling met de machine in “STANDBY”.
Wordt verkregen door de toets ✳ 3 seconden lang ingedrukt te houden
De machine komt automatisch in “STANDBY”terug na 60 minuten vanaf de laatste bediening.



12.5 Bedieningspaneel



F. 11

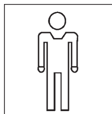
De keuzetoetsen moeten korter dan 1 seconde worden ingedrukt.



Door de toets ingedrukt te houden, kan men de volgende functies selecteren:
- DISPENSER RINSING
- STANDBY (3 seconden)
- PROGRAMMERING MELK (5 seconden)
- SPOELING GROEP (8 seconden)

Tijdelijke inschakeling van de machine (in "STANDBY") en bevestiging van de keuze van de toetsen (H - G).

KOFFIE Verstrekking bereid met versgemalen koffie	
1 laag A 2 laag B 1 hoog C 2 hoog D	• De aanduidingen: "Koffie laag" - "Koffie hoog", geven de twee verschillende vulniveaus van het kopje aan. • Bij aflevering zijn de machines geprogrammeerd op standaard waarden.
VOORGEMALEN KOFFIE Verstrekking bereid met een dosis voorgemalen koffie	
laag E + A hoog E + C	• Deze verstrekkingen kunnen alleen geprogrammeerd worden voor een enkele dosis voorgemalen koffie, die van keer tot keer wordt aangebracht.
KOFFIE LIGHT Verstrekking bereid met een dosis voorgemalen koffie onder toevoeging van versgemalen koffie	
laag E + E + A hoog E + E + C	• Na drukken op de toets (eenmaal voor "Voorgemalen" tweemaal voor "Koffie light"), moet men een koffiedosis plaatsen, via het klepje (5). • Voor de koffie light wordt automatisch een kleine hoeveelheid gemalen koffie toegevoegd .
KOFFIE IN KAN Automatisch verkregen serie koffieverstrekkingen	
	• Er kunnen tot 8 verstrekkingen in dezelfde kan geprogrammeerd worden, (max. 2,5 l.). Hiervoor moet men meermaals op de toets drukken. Op het display wordt het aantal geprogrammeerde doses aangegeven. Na de verstrekking van 2,5 l. moet men 2 minuten wachten voordat een nieuwe verstrekking mogelijk is.
KOFFIE MET MELK Verstrekking bereid met versgemalen koffie plus een kleine dosis melk	
(*) I (***)	• Drank bereid met versgemalen koffie, waaraan een kleine hoeveelheid warme melk wordt toegevoegd.
CAPPUCCINO Verstrekking bereid met warme melk en een dosis versgemalen koffie	
(*) L (**) e (***)	• Drank bereid met versgemalen koffie en warme melk.
WARME MELK Verstrekking van warme melk	
(*) M (**) e (***)	
HEET WATER (behalve model COFFEE)Verstrekking van heet water.	
	• Er kunnen tot 8 vertrekkingen in dezelfde kan geprogrammeerd worden, (max. 1 l.). Hiervoor moet men meermaals op de toets drukken. Op het display wordt het aantal geprogrammeerde doses weergegeven.



DAMP

(Behalve model COFFEE)
- Dompel het buisje (17) in de te verwarmen drank.
- Draai de kraan (12) linksom. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, de kraan sluiten (rechtsom draaien).



Na elk gebruik, het stoombuisje met een (vochtig en schoon) doekje/sponsje schoonmaken zodat er geen resten van de zojuist verwarmde drank aan blijven kleven.

(*) Plaats voor elke verstrekking het aanzuigbuisje (30 - F. 4) in de melkkan.

(**) Regel de hoeveelheid schuim, door middel van de naald (24 - F. 4) (Pr. 12.8).

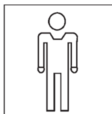
12.6 Programmering keuzetoetsen

De hoeveelheid drank die aan de respectieve toetsen wordt gekoppeld kan direct vanaf het toetsenbord geprogrammeerd worden.
Volg onderstaande instructies voor het (opnieuw) programmeren van de toetsen:

- Schakel de machine in en zet hem klaar voor gebruik
- Plaats de kop onder de schenkinrichting.
- Druk op de toets en houd hem ingedrukt. Op het display verschijnt "PROGRAMMERING".
- Laat de toets los, om de verstrekte dosis op te slaan.

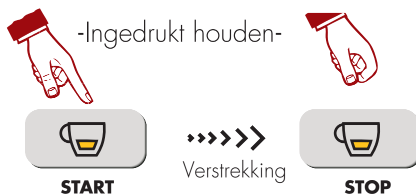
(***) N.B.: De toetsen , e kunnen vooraf ingesteld worden om uit koffie en melk bestaande dranken in elke mogelijke combinatie af te geven. Men moet zich tot een officieel servicecentrum richten om andere dan default instellingen te activeren.

Hieronder volgt het schema voor programmering van de toetsen.



KOFFIE

1 koffie laag

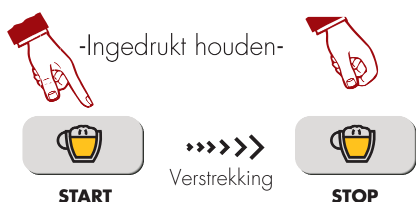


de andere koffieselecties worden op dezelfde manier geprogrammeerd, met de volgende toetsen:

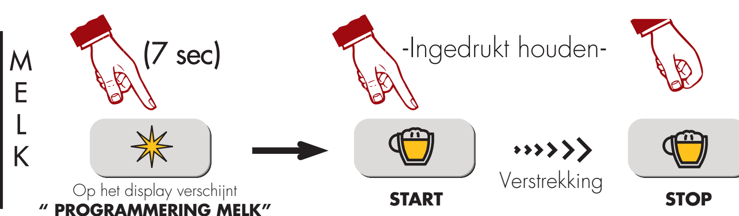
2 koffie laag , 1 koffie hoog en 2 koffie hoog

KOFFIE MET MELK

KOFFIE

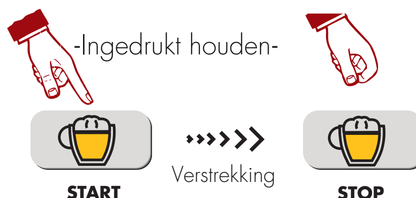


MELK

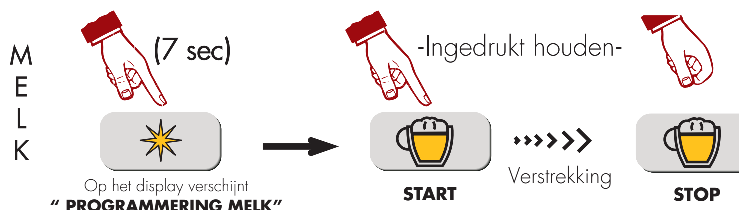


CAPPUCCINO

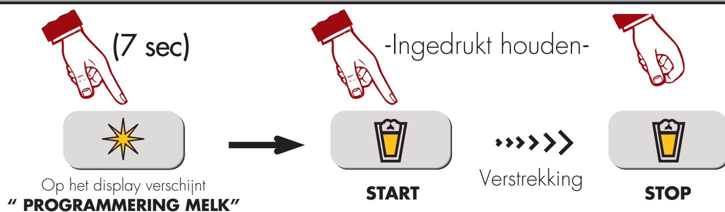
KOFFIE



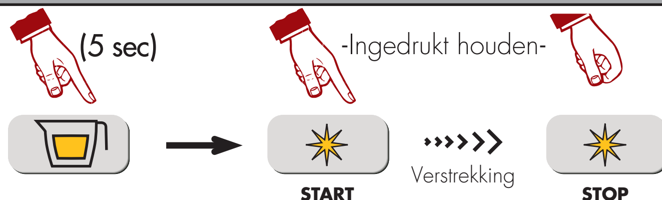
MELK



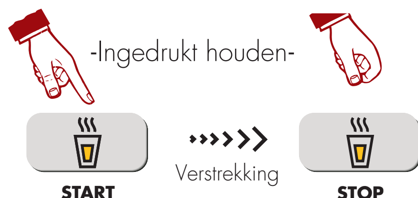
WARME MELK



KOFFIE IN KAN



HEET WATER



OPMERKING - Deze programmering is alleen mogelijk als de functie "PROGRAMM. HEET WATER" in de modus: "INGESCHAKELD" staat (Pr. 12.7.1).

12.7 Programmeerbare functies van het menu

OPMERKING - Op de machine zijn enkele regelingen en instellingen mogelijk via de programmering van het menu, waarmee het verstrekte product wordt aangepast aan de eisen van de gebruiker.



Tijdens de programmering krijgen de volgende toetsen een andere functie dan de functie die zij normaal tijdens het gebruik van de machine hebben:

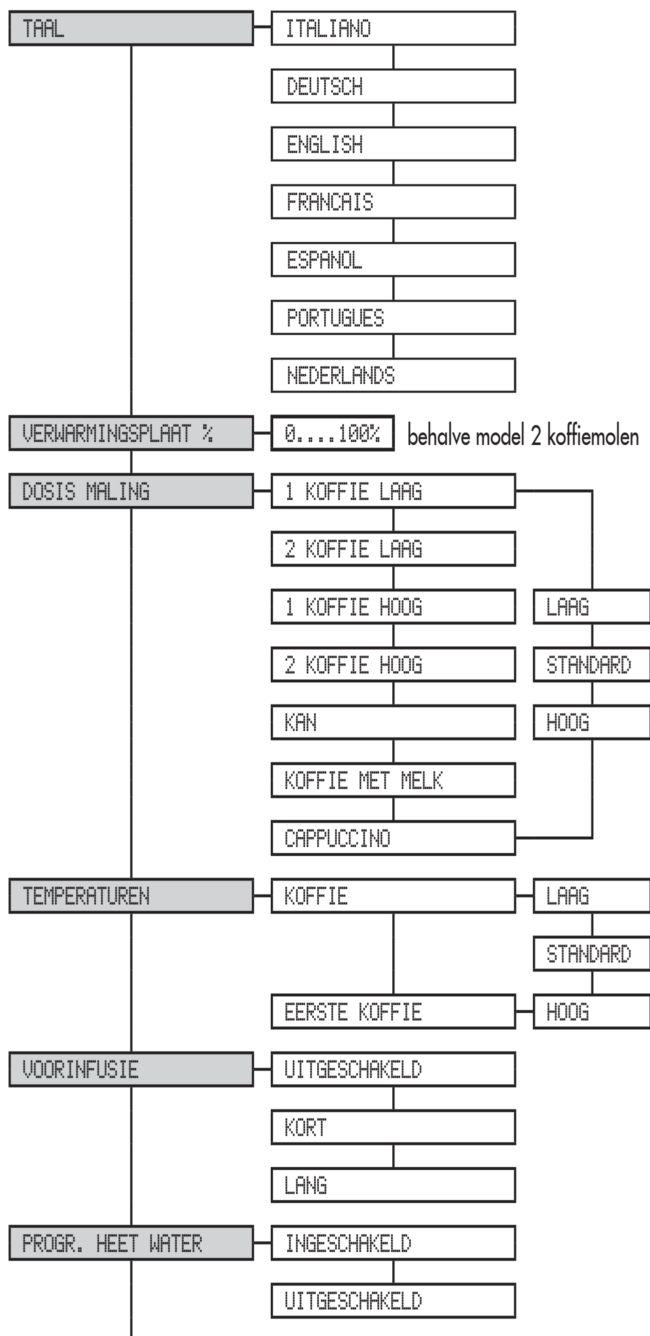
	(toegang tot programmering)	tprogrammeermenu openen door toets 5 sec. ingedrukt te houden (op het display verschijnt: "PROGRAMMERING");
	(Enter)	overgang van het ene menuniveau naar het volgende; voorbereiding van een gegeven voor wijziging; bevestiging van een gegeven of een functie;
	(Escape)	tannuleren van niet bevestigde wijzigingen; teruggaan naar het vorige menuniveau tot afsluiting van het menu.
	(Down)	overgang naar het volgende item binnen hetzelfde programmeringsniveau; verhogen van de waarde van een te wijzigen gegeven.
	(Up)	overgang naar het volgende item binnen hetzelfde programmeringsniveau; verlagen van de waarde van het te wijzigen gegeven.

Enkele functies voorzien ook de programmering van een of meer gegevens (reeds op standaard waarden geprogrammeerd).

Om de waarden van de te programmeren gegevens te wijzigen moet men:
- De functie selecteren.
- De functie bevestigen met de toets (Enter).
- De knipperende cursor gaat naar de te wijzigen waarde.
- Bedien de toetsen (Up) of (Down) om de waarde ervan de wijzigen.
- Bevestig het gewijzigde gegeven met de toets (Enter).

5 SEC. PROGRAMMERING

TAAL	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANCAIS	
	ESPANOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
VERWARMINGSPLAAT %	0....100%	behalve model 2 koffiemolen
DOSIS MALING	1 KOFFIE LAAG	LAAG
	2 KOFFIE LAAG	STANDARD
	1 KOFFIE HOOG	HOOG
	2 KOFFIE HOOG	
	KAN	
	KOFFIE MET MELK	
	CAPPUCCINO	
TEMPERATUREN	KOFFIE	LAAG
		STANDARD
	EERSTE KOFFIE	HOOG
VOORINFUSIE	UITGESCHAKELD	
	KORT	
	LANG	
PROGR. HEET WATER	INGESCHAKELD	
	UITGESCHAKELD	
PROGRAMMERING MELK	INGESCHAKELD	
	UITGESCHAKELD	
TOEVOEG. HEET WATER	INGESCHAKELD	
	UITGESCHAKELD	
DISPENSER RINSING	INGESCHAKELD	MIN. XXX
	UITGESCHAKELD	MIN. XXX
SPOELEN UNIT	volg instructies	
KLOK	16:34 GI 8 NOV 2001	
AUTOM. INSCHAKELING	UITGESCHAKELD	
	INGESCHAKELD	
TIJDEN AAN/UIT	AAN1: MDWDVZZ 00:00	
	UIT1: MDWDVZZ 00:00	
	AAN2: MDWDVZZ 00:00	
	UIT2: MDWDVZZ 00:00	
	AAN3: MDWDVZZ 00:00	
	UIT3: MDWDVZZ 00:00	
	AAN4: MDWDVZZ 00:00	
	UIT4: MDWDVZZ 00:00	
TELLERS	TOTAAL KOFFIE 000000	
	TOTAAL WATER 000000	
ANTIVRIES	INGESCHAKELD	
	UITGESCHAKELD	
ONTGRENDELING	CODE: 0000	



het functieschema
wordt vervolgd op de volgende
pagina

12.7.1 Beschrijving van de functies

LANGUAGE

- Door bedienen van vanuit het menu "LANGUAGE" kan men de taal selecteren.

VERWARMINGSPLAAT % (behalve model 2 koffiemolen)

- Met deze functie kan de kopjeswarmhoudplaat worden geactiveerd en ingesteld tussen 0 en 100 % met stappen van 10.

DOSIS MALING

Voor elke verstrekking kan de hoeveelheid gebruikte versgemalen koffie worden gewijzigd, die in de installatiefase werd geprogrammeerd.

- Door bevestigen van "LAAG" of "HOOG", wordt de dosis met 1 g. verlaagd of verhoogd.
- Door bevestigen van "STANDAARD", is de voor de verstrekking gebruikte dosis die welke door de onderhoudsmonteur werd geprogrammeerd.

TEMPERATUREN

Voor elke koffieverstrekking kan de temperatuur van het gebruikte water worden gewijzigd, die in de installatiefase werd geprogrammeerd.

- Door bevestigen van "LAAG" wordt deze temperatuur met 3°C verlaagd.
- Door bevestigen van "HOOG" wordt de temperatuur met 3°C verhoogd.
- Door bevestigen van "STANDAARD" is de temperatuur die welke door de onderhoudsmonteur werd geprogrammeerd.

OPMERKING - De temperatuur "eerste koffie" wordt gebruikt voor de eerste verstrekking bij inschakeling van de machine.

VOORINFUSIE

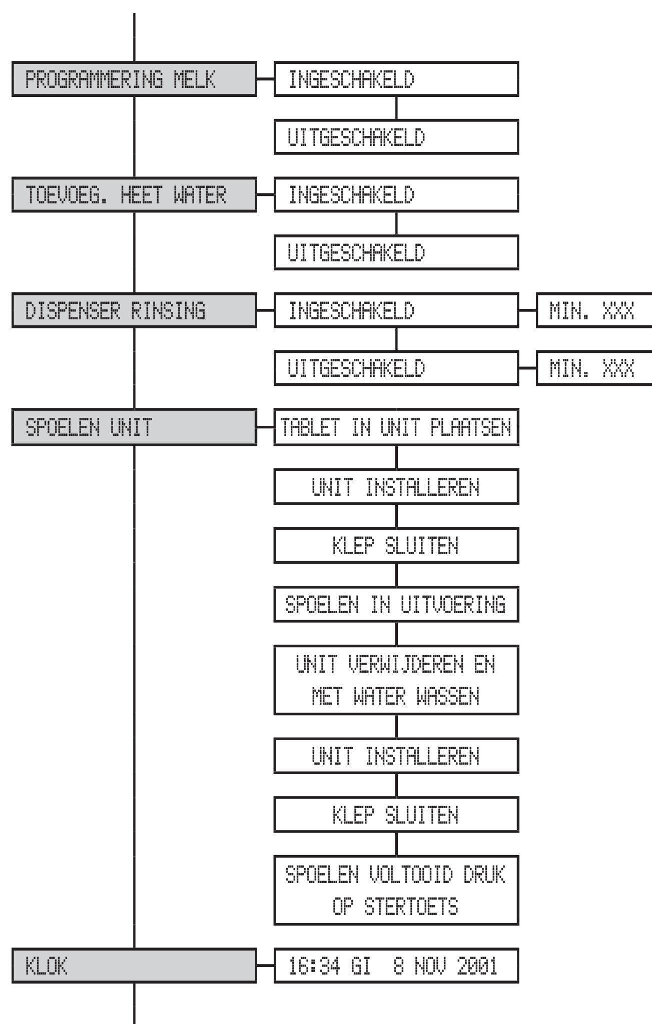
Met deze functie kan een korte pauze worden ingevoerd in de eerste bereidingsfase. Dit kan de kwaliteit van de koffie verbeteren, die tijdens deze pauze kan "trekken" met het eerste deel van het water. Door bevestigen van:

- "UITGESCHAKELD", vindt geen voorinfusie plaats.
- "KORT", vindt de door de onderhoudsmonteur geprogrammeerde "voorinfusie" plaats.
- "LANG", vindt de "voorinfusie" verlengd met 1 sec. plaats

PROGR. HEET WATER

Met deze functie kan de programmering van de hoeveelheid water worden ingeschakeld. Door bevestigen van:

- "INGESCHAKELD", kan de toets geprogrammeerd worden, (Pr. 12.6).
- "UITGESCHAKELD", kan de toets niet geprogrammeerd worden en moet de dosis handmatig beheerd worden.



het functieschema
wordt vervolgd op de volgende
pagina

PROGRAMMERING MELK

De programmering van de hoeveelheid verstrekte melk kan worden ingeschakeld. Door bevestigen van:

- "INGESCHAKELD", kan de toets geprogrammeerd worden (Pr. 12.6).
- "UITGESCHAKELD", kan de toets niet geprogrammeerd worden, en moet de dosis handmatig worden beheerd.

TOEVOEG. HEET WATER

Tijdens de verstrekking van de diverse soorten dranken, voegt de machine een bepaalde hoeveelheid heet water toe, afhankelijk van de uitgevoerde programmering. Door bevestigen van:

- "INGESCHAKELD", wordt de toevoeging uitgevoerd
- "UITGESCHAKELD", wordt aan de drank GEEN heet water toegevoegd.

OPMERKING - Bij uitgeschakelde functie blijven de geprogrammeerde waarden ongewijzigd en kunnen bij heractivering opnieuw worden gebruikt.

DISPENSER RINSING

Functie waarmee een kleine hoeveelheid heet water (circa 5 cc) wordt verstrekt om de vorming van neerslag in de koffieschenkinrichting te voorkomen; deze spoeling wordt automatisch uitgevoerd na de geprogrammeerde tijd (20÷240 minuten) vanaf de laatste koffieverstrekking. Door bevestigen van:

- "INGESCHAKELD", gaat de knipperende cursor voor wijziging naar het laatste cijfer rechts, en kan de waarde worden gewijzigd met stappen van 10 min. per keer; eventuele wijzigingen moeten altijd worden bevestigd.
- "UITGESCHAKELD", de machine voert geen enkele spoeling uit.

OPMERKING - Tijdens de spoeling verschijnt op het display: "GEPROGRAMM. SPOELEN"; het spoelen kan ook handmatig plaatsvinden door de toets 3 seconden ingedrukt te houden.

SPOELEN UNIT

Functie waarmee de koffie-unit (27) kan worden schoongemaakt met behulp van speciale tabletten (voor informatie over de tabletten contact opnemen met een erkend servicecentrum).

Procedure:

- het proces begint bij: "SPOELEN UNIT".
- Druk op ; op het display verschijnt: "TABLET IN UNIT PLAATSEN".
- Verwijder de koffie-unit; op het display verschijnt: "UNIT INSTALLEREN";
- Leg het tablet in de koffie-unit en breng de unit weer op zijn plaats; op het display verschijnt: "KLEP SLUITEN".
- Sluit het deurtje; op het display verschijnt: "SPOELEN IN UITVOERING".

De machine begint de spoelcyclus, en nadat deze is voltooid verschijnt op het display "UNIT VERWIJDEREN EN MET WATER WASSEN".

- Verwijder de koffie-unit; op het display verschijnt: "UNIT PLAATSEN".
- Spoel de koffie-unit af onder stromend water.
- Breng de unit weer op zijn plaats; op het display verschijnt: "KLEP SLUITEN"
- Sluit het deurtje; op het display verschijnt: "SPOELEN VOLTOOID DRUK OP STERTOETS";

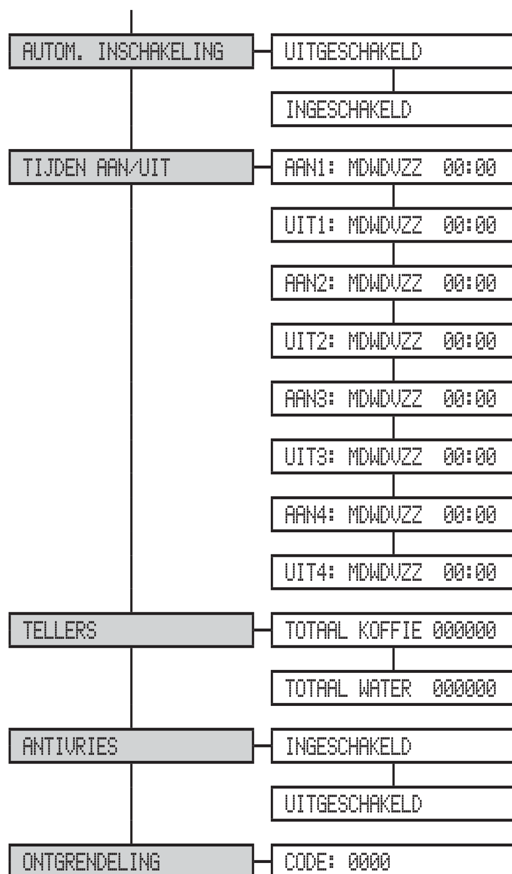
Druk op om het menu af te sluiten en de machine klaar te zetten voor gebruik.

OPMERKING - Het spoelen kan ook handmatig plaatsvinden door de toets 8 seconden ingedrukt te houden.

KLOK

Functie waarmee de klok en datumaanduiding van de machine kan worden ingesteld.

- Door bevestigen van "KLOK", gaat de knipperende cursor naar de uren, die kunnen worden gewijzigd.
- Na bevestiging van het ingestelde uur, gaat de cursor naar het volgende instelbare gegeven (de minuten, en dan de dag, de maand en tenslotte het jaar).



AUTOM. INSCHAKELING

Functie waarmee de automatische in- en uitschakeling van de machine geprogrammeerd kan worden, in twee verschillende tijdsperiodes, voor elke dag van de week.
Door bevestigen van:

- "INGESCHAKELD", is deze functie op de machine actief.
- "UITGESCHAKELD", kan de machine alleen handmatig worden in- en uitgeschakeld via de hoofdschakelaar (18).
  Eventuele reeds geprogrammeerde tijden voor automatische in- en uitschakeling, blijven hoe dan ook opgeslagen.
- Voor de programmering van de tijdsperiodes en de dagen van de week zie de volgende functie "TIJDEN AAN/UIT".

OPMERKING - De automatische inschakeling van de machine is alleen mogelijk met de hoofdschakelaar (18) in de stand "I".

TIJDEN AAN/UIT

Functie waarmee de tijden voor automatische in- en uitschakeling van de machine over de hele week geprogrammeerd kunnen worden.

- Door bevestigen van "TIJDEN AAN/UIT", gaat de knipperende cursor naar de te wijzigen dag.
- Voer de dag in voor programmering, met de toets (down), zodat de kleine letter een hoofdletter wordt.
- Schakel de dag van de programmering uit, met de toets … (up), zodat de hoofdletter een kleine letter wordt.
- Bevestig de wijziging.

Volg voor wijziging van de tijden dezelfde procedure als bij het instellen van de klok.

Voorbeeld: in het functieschema is een programmering van de machine weergegeven voor inschakeling om 08:00 uur en uitschakeling om 18:00 uur van maandag t/m vrijdag, inschakeling om 09:00 uur en uitschakeling om 12:30 uur op zaterdag, en geen enkele inschakeling op zondag.

TELLERS

Dit zijn twee functies, de ene voor het totale aantal cycli voor koffieverstrekkingen, en de andere voor het totale aantal cycli voor verstrekking van heet water.
Indien de automatische dosering van heet water is uitgeschakeld (zie functie "PROG. HEET WATER"), wordt een cyclus geteld voor elke bediening van de magneetklep.

OPMERKING - Beide functies kunnen alleen geraadpleegd worden; zij kunnen niet op nul worden gezet.

ANTIVRIES

De antivriesfunctie dient ter voorkoming van schade als gevolg van ijsvorming in de waterketels wanneer de in "STANDBY" staande machine aan lage temperaturen onderhevig is. Deze functie houdt de temperatuur van de waterketels op een minimumwaarde die bevriezing voorkomt.

- Door bevestigen van "INGESCHAKELD", wordt de functie ingeschakeld.
- Door bevestigen van "UITGESCHAKELD", wordt de functie uitgeschakeld.

OPMERKING - De functie is alleen actief als ook de functie "AUTOM. INSCHAKELING" actief is en alleen wanneer de machine in "STANDBY" staat. Wanneer de functie actief is, verschijnt op het display "ANTIVRIES".

ONTGRENDELING

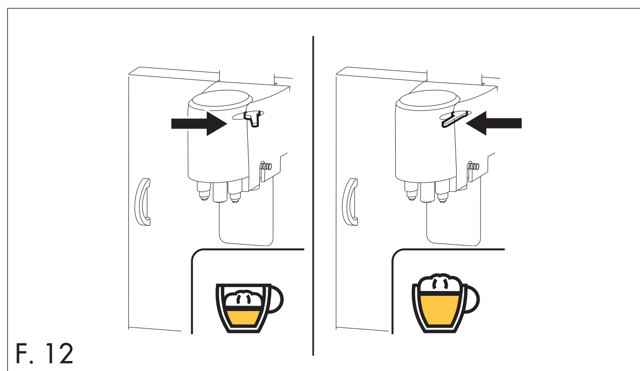
Functie waarmee de machine tijdelijk kan worden ontgrendeld wanneer hij het geprogrammeerde aantal cycli voor onderhoud of ontkalking heeft bereikt. Om de ontgrendelingscode te verkrijgen dient men zich tot het bedrijf te wenden dat de installatie heeft uitgevoerd of dat de onderhoudsservice levert. Wanneer men over de code beschikt moet men deze in de functie invoeren:

- Bevestig de functie "ONTGRENDELING", de knipperende cursor gaat naar het eerste te wijzigen cijfer;
- voer het cijfer in en bevestig het;
- Na elke bevestiging gaat de knipperende cursor naar het volgende cijfer, en zo verder tot de code compleet is.

12.8 Regeling van het schuim

De kwaliteit van de room in de dranken is evenredig aan de interventie op de afstelhendel (24).

- Door de hendel naar rechts te draaien, verkrijgt men een grotere hoeveelheid room.
- Door de hendel naar links te draaien, verkrijgt men een kleinere hoeveelheid room.

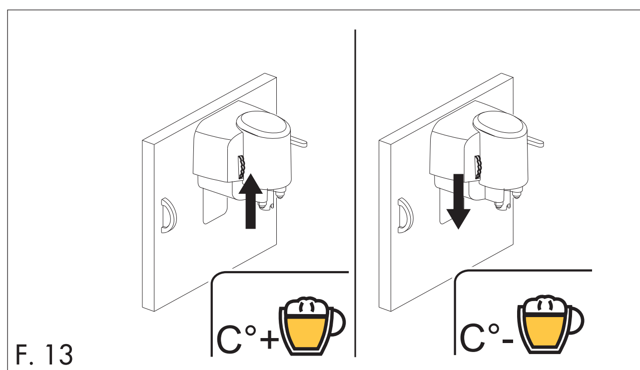


F. 12

12.9 Afstellen van de temperatuur

De melktemperatuur hangt af van de afstelhendel (25).

- Indien men de hendel naar boven draait, verkrijgt men een hogere temperatuur.
- Indien men de hendel naar beneden draait, verkrijgt men een lagere temperatuur.



F. 13

12.10 Regeling van de maling



Afgezien van de koffiemélange, zorgt een zeer fijne maling (wijzer op lage waarden) voor een dikkere koffie, met meer schuim en een langere bereidingstijd, en een grove maling (wijzer op hoge waarden) voor dunnere koffie, minder schuim, en een kortere bereidingstijd.

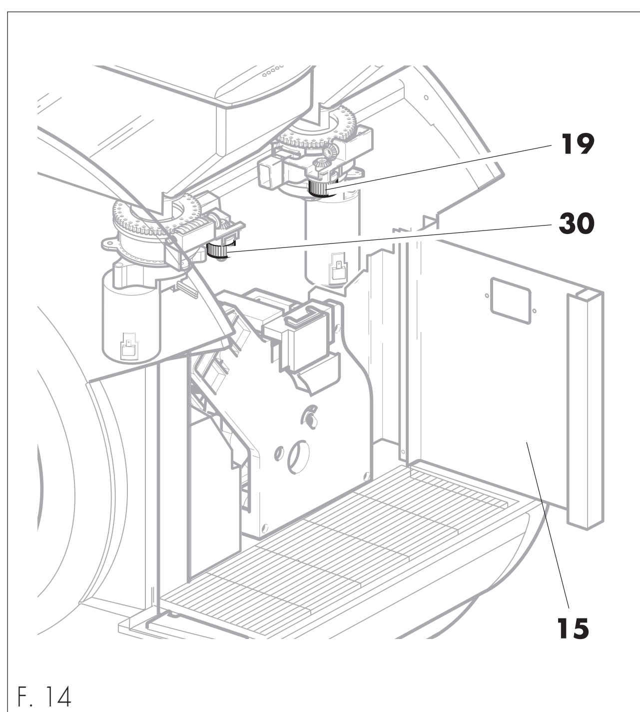


Draai de knop (19-30 - F. 14) niet volledig linksom tot de eindaanslag, hierdoor worden de maalelementen te strak gezet met als gevolg blokkering van de machine.

In geval van blokkering van de maalelementen, als gevolg van vreemde deeltjes in de koffiemelange en daardoor blokkering van de machine (op het display verschijnt: "FOUT MAALELEM.") dient men zich tot een erkend servicecentrum te wenden.

OPMERKING - De maling wordt in de fabriek op standaard waarden afgesteld, maar deze afstelling kan als volgt worden gewijzigd.

- Open het deurtje (15 - F. 14), draai de knop (19-30 - F. 14) linksom voor een fijnere maling (de wijzer gaat naar een lagere waarde), of rechtsom voor een grovere maling (de wijzer gaat naar een hogere waarde).



F. 14

12.11 Meldingen op het display

OPMERKING - Hieronder volgt een lijst van alarmmeldingen (naast de reeds behandelde meldingen) die op het display kunnen worden weergegeven en de toestand van de machine waarbij ze optreden.

STANDBY: machine uit (met hoofdschakelaar in de stand "I") met de automatische in-/uitschakelfunctie actief (Pr. 12.7.1).

ANTIVRIES: machine uit (met hoofdschakelaar in de stand "I") het programma dat de waterketels beschermt tegen ijsvorming is ingeschakeld (Pr.12.7.1).

GEPROGRAMM. SPOELEN: verschijnt wanneer de machine de automatische spoeling van de koffieschenkinrichting uitvoert (Pr. 12.7.1).

CIRCUIT VULLEN: verschijnt wanneer, tijdens verstrekking van een willekeurige drank, het water in de ketels opraakt.
Controleer of er water aanwezig is in de waterleiding, en druk op de toets (^ bij het model COFFEE), tot er regelmatig water uit het buisje (11) en de koffieschenkinrichting (22) komt. Bij het model "COFFEE" komt het water alleen uit de schenkinrichting

PROGRAMMERING: verschijnt wanneer men in de programmeermodus van de machine komt (Pr. 12.6).

KOFFIEDIK LEGEN: verschijnt wanneer de koffiediklade (16) bijna vol is (de machine heeft het geprogrammeerde aantal dranken verstrekt).
Er kunnen echter nog enkele dranken worden verstrekt.

BUITEN DIENST - KOFFIEDIK LEGEN: de koffiediklade (16) is helemaal vol (de machine heeft het geprogrammeerde aantal dranken verstrekt).
De machine is geblokkeerd en er kunnen geen dranken meer worden verstrekt totdat de lade wordt geleegd.

KLEP SLUITEN: het deurtje (15) is niet correct gesloten.

LADE INSTALLEREN: de koffiediklade (16) is niet correct aangebracht.

LEKBAK INSTALLEREN (behalve model 2 koffiemolen): de poederbak (12) is niet goed ingevoerd.

UNIT INSTALLEREN: de koffie-unit (27) is niet correct aangebracht.

FOUT UNIT: de koffie-unit (27) voert zijn werkcyclus niet correct uit; schakel de machine uit en raadpleeg het ERKENDE SERVICECENTRUM.

FOUT POMP: storing aan een van de pompen. Schakel de machine uit en raadpleeg het ERKENDE SERVICECENTRUM.

FOUT SENSOR 01: verschijnt bij storing aan een temperatuursensor. Schakel de machine uit en raadpleeg het ERKENDE SERVICECENTRUM.

FOUT TEMP. 01: verschijnt bij storing aan een van de weerstanden van de waterketels. Schakel de machine uit en raadpleeg het ERKENDE SERVICECENTRUM.

ONTKALKING: verschijnt wanneer de machine ontkalkt moet worden en nadat het geprogrammeerde aantal dranken is verstrekt. Schakel de machine uit en raadpleeg het ERKENDE SERVICECENTRUM.
De ontkalkingsbeurten worden bepaald door werkcycli van de machine, die geprogrammeerd worden door de onderhoudsmonteur.

ONDERHOUD: verschijnt wanneer de machine een onderhoudsbeurt nodig heeft en nadat het geprogrammeerde aantal dranken is verstrekt. Schakel de machine uit en raadpleeg het ERKENDE SERVICECENTRUM.
De onderhoudsbeurten worden bepaald door werkcycli van de machine, die geprogrammeerd worden door de onderhoudsmonteur.

12.12 Uitschakeling van de machine

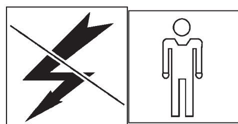
Geprogrammeerde automatische uitschakeling

Dit is mogelijk wanneer de functie "AUTOM. INSCHAKELING" actief is (Pr. 12.7.1) en de programmering "TIJDEN AAN/UIT" is uitgevoerd (Pr. 12.7.1).
Op de geprogrammeerde tijd komt de machine in "STANDBY".

Handmatige uitschakeling

Dit is noodzakelijk wanner de functie "AUTOM. INSCHAKELING" niet actief is (Pr. 12.7.1).

Wordt verkregen door zowel de hoofdschakelaar (18) als de alpolige schakelaar in de stand "0" te zetten, of de stekker uit het stopcontact te trekken.



13 - PERIODIEK ONDERHOUD



Waarschuwingen

- In geval van storingen, die gewoonlijk op het display worden gemeld, de machine onmiddellijk uitschakelen, de elektrische voeding afkoppelen via de alpolige schakelaar of door de stekker uit het stopcontact te trekken en contact opnemen met het dichtstbijzijnde SERVICECENTRUM.

- Voor het uitvoeren van elk onderhouds- en/of reinigingswerk, de voeding afkoppelen via de hoofdschakelaar (18) en de alpolige schakelaar (of door de stekker uit het stopcontact te trekken).

- Alle werkzaamheden dienen bij koude machine te worden uitgevoerd.

- Voer geen enkel reinigingswerk uit met de machine in "STANDBY".

- Was de onderdelen van de machine nooit af in de vaatwasmachine.

- Gebruik geen directe waterstralen.

13.1 Reiniging van de machine



Wanneer het deurtje van de machine geopend moet worden, moet men de distributeur laag plaatsen. In elke andere positie verhindert de distributeur de toegang via het deurtje.

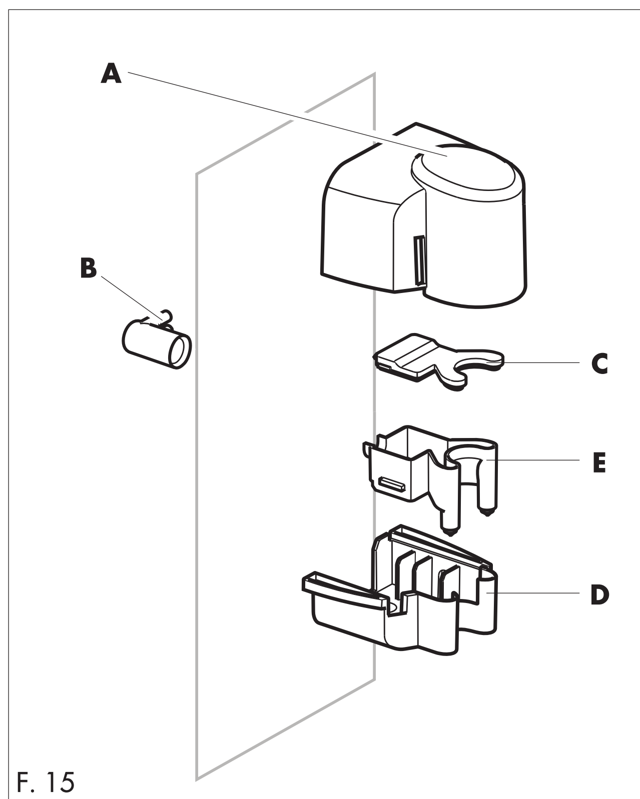
- Moet dagelijks worden uitgevoerd en voor elke langere stilstand van de machine om aanslag in de bakken, reservoirs en schenkinrichtingen te voorkomen.
- De demonteerbare componenten van de machine die gereinigd moeten worden, dienen te worden afgewassen en afgespoeld onder stromend water.
- Reinig de bekledingen, de panelen en de bedieningsorganen van de machine met zachte doeken die met lauw water zijn bevochtigd.
- De vaste onderdelen en de machine zelf mogen alleen met koud of lauw water worden gereinigd, met behulp van niet schurende sponsjes of een vochtige doek.
- Alle te reinigen onderdelen zijn gemakkelijk toegankelijk en vergen geen gebruik van gereedschap.



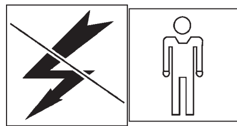
Een regelmatig onderhoud en reiniging zorgt ervoor dat de machine langer efficiënt blijft en garandeert het respect van de hygiënische normen.
De machine geeft automatisch aan wanneer het onderhoud en/of de ontkalking moeten worden uitgevoerd, het exacte aantal verstrekkingen is zichtbaar op de mechanische teller of op het display van de machine; bij uitblijven van de onderhoudsbeurt door de onderhoudsmonteur kan de machine geblokkeerd raken.

13.1.1 Koffieschenkinrichting (F. 15)

Men kan verwijderen:
- de bovenste (A) bescherming van de distributeur door deze naar zich toe te trekken;
- de onderste (D) bescherming van de distributeur door de onderste knop los te draaien;
- de koffiedistributeur (C-E) door deze naar zich toe te trekken;
- de koffieverbinding (B) door deze ongeveer 90° te draaien.



F. 15

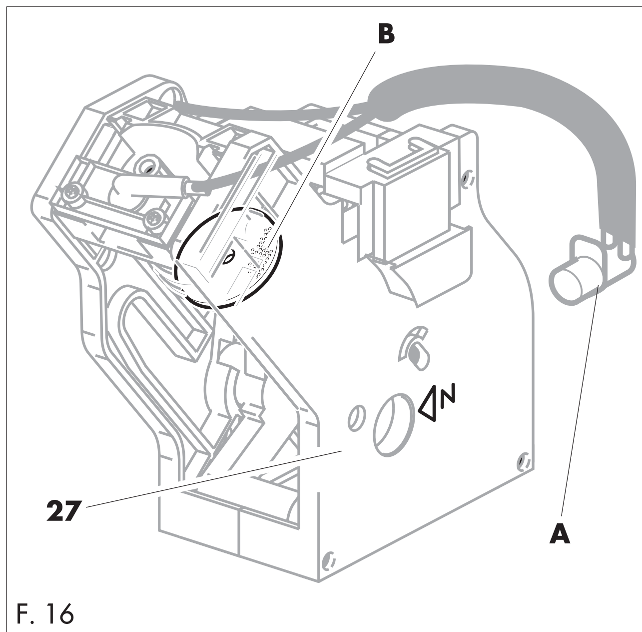


13.1.2 Koffie-unit (F. 16)



Maak de koffiebonen op, alvorens de reiniging uit te voeren.

- De unit moet regelmatig gereinigd worden met de speciale tabletten (Pr. "12.7.1 Beschrijving van de functies – SPOELEN UNIT").
- Neem de koffie-unit (27) uit de machine door hem aan de handgreep (A) vast te pakken en op de knop aangeduid met "PRESS" te drukken.
- Was hem af met ruim lauw water. Gebruik geen wasmiddelen.
- Schrap de bovenste sproeier (B) wat af met een plastic lepeltje.



F. 16

13.1.3 Lekbakje en rooster

Verwijder het lekbakje (13) uit de machine en was het af onder stromend water, met bijzondere zorg voor het rooster.

13.1.4 Koffiediklade

Was de koffiediklade (16) af onder stromend water na het lekbakje (13) te hebben verwijderd en de lade uit zijn zitting te hebben genomen.

13.1.5 Straalpijpen damp en heet water (behalve model COFFEE)

Reinig de buisjes (11-17) met een vochtige, niet schurende doek.
In geval van verstopping kunnen de tuiten aan het uiteinde van de straalpijpen losgeschroefd worden om de tuiten met een speld te ontstoppen.

13.1.6 Verwarmingsplaat

Reinig de verwarmingsplaat (4) met een vochtige niet schurende doek.

13.1.7 Koffiereservoir

Reinig het koffiebonenreservoir (6) met water, gebruik makend van een vochtige, niet schurende doek.

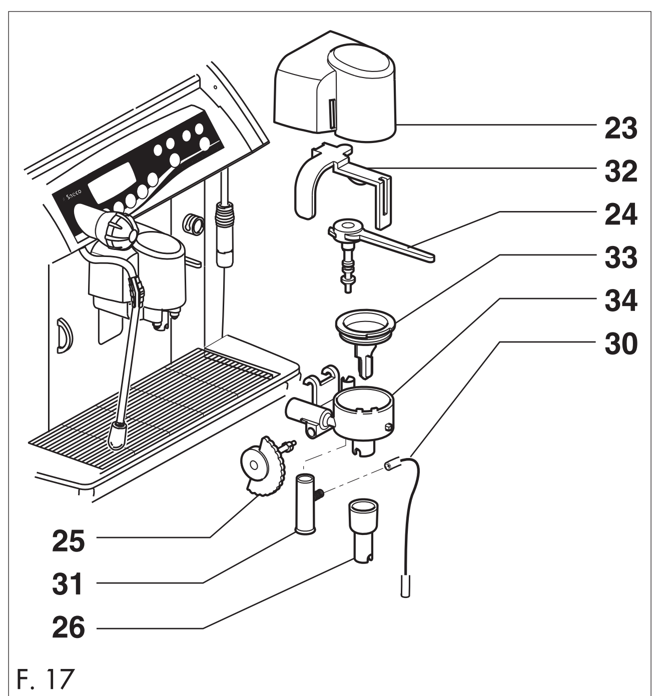
13.1.8 Reiniging van de cappuccino-unit



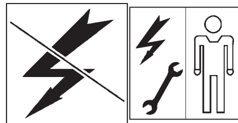
Voer geen enkele reiniging uit op de cappuccino-unit wanneer de machine in "standby" staat.
De reiniging moet na elk gebruik van de CAPPUCCINO-UNIT worden uitgevoerd, om te voorkomen dat zich aanslag vormt.
Alle gedemonteerde onderdelen moet worden afgewassen en afgespoeld onder stromend water.

13.1.9 Schenkinrichting voor cappuccino (F. 17)

Om de elementen van de cappuccino-unit afzonderlijk schoon te maken, moet men de volgende onderdelen verwijderen:
- de bovenste (22) bescherming door deze naar zich toe te trekken;
- de cappuccinator (29) door deze naar zich toe te trekken;
- de vork (32);
- de afstelhendel voor de room (24);
- de afstelhendel voor de temperatuur (25);
- de dop voor het lichaam van de cappuccinator (33);
- het verbindingsstuk (31) van de inlaatbuis met het lichaam van de cappucinator;
- melk distributeur (26);
- melk inlaatbuis (30)



F. 17



14 - BIJZONDER ONDERHOUD

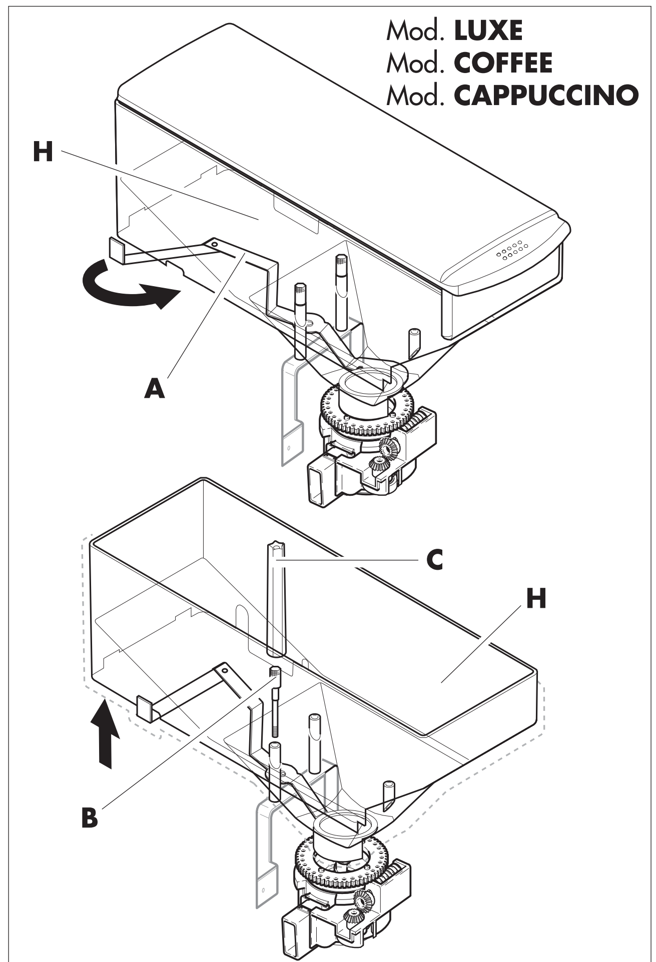
OPMERKING - Tot het bijzonder onderhoud behoren alle werkzaamheden voor reparatie en vervanging van onderdelen. Hiervoor is dus uitsluitend de Onderhoudsmonteur bevoegd.

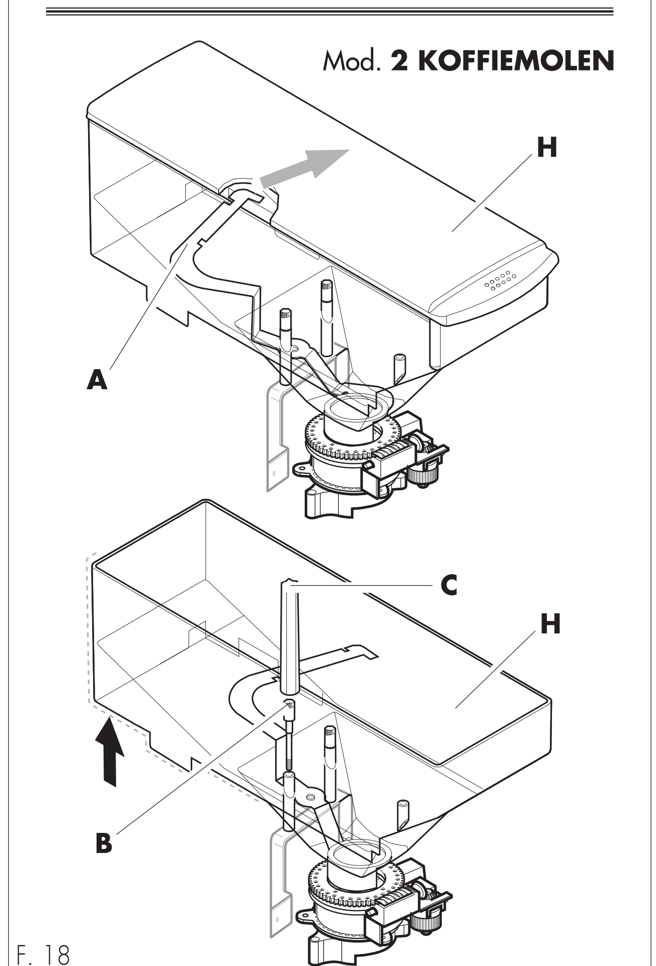
14.1 Blokkering van de koffiemolen

- Een vreemd deeltje in de koffiebonen kan blokkering van de maalelementen veroorzaken met als gevolg blokkering van de machine, aangeduid door de melding "FOUT MAALELEM." (op het display).
- In dit geval moet men de koffiemolen (20-31) openen en het vreemde deeltje verwijderen.

14.1.1 Demontage/montage van de koffiemolen

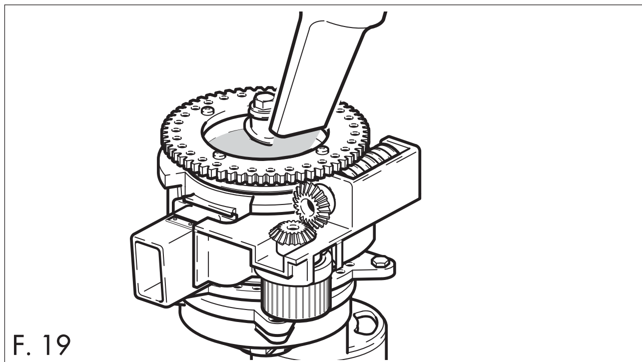
- Sluit de schuif (A) van het koffiereservoir (H).
- Verwijder de schroeven (B) van het reservoir met behulp van het bijgeleverde gereedschap (C). Neem het reservoir van de machine af door hem omhoog te tillen.





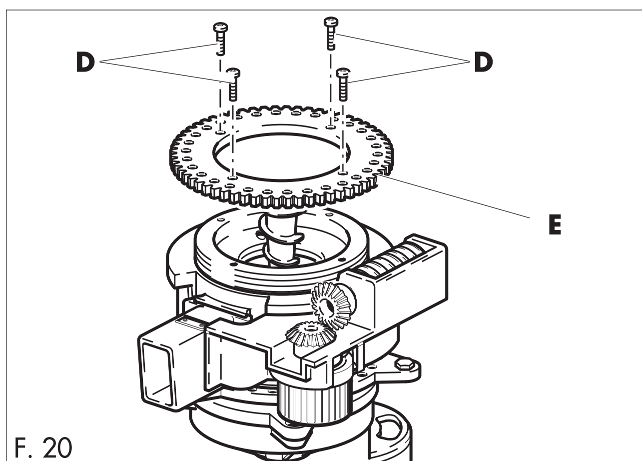
F. 18

- verwijder met behulp van een stofzuiger de koffiebonen aan de ingang van de koffiemolen.



F. 19

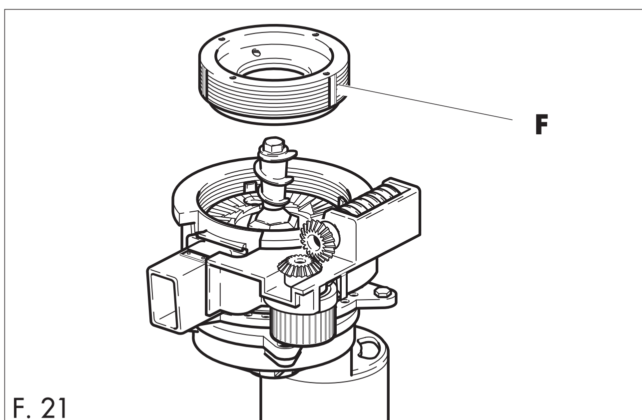
- Verwijder de schroeven (D).
- Verwijder het tandwiel (E).



F. 20

- Draai de stelring (F) los en verwijder hem. Reinig beide maalelementen met behulp van een stofzuiger en een kwast.

Controleer de slijtagetoestand van de maalelementen. In geval van duidelijke beschadiging, moeten ze worden vervangen.

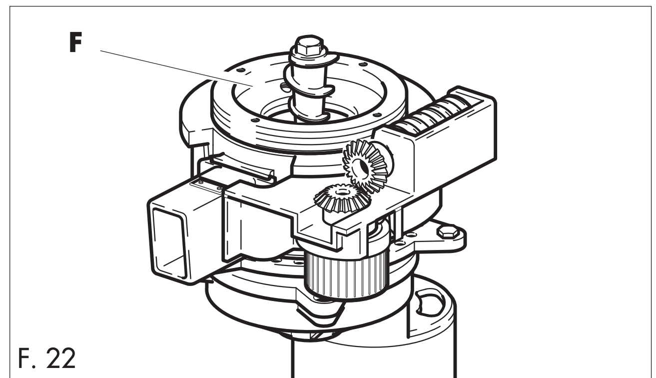


F. 21

Voor de montage van de koffiemolen gaat men als volgt te werk:

- Draai de stelring (F) tot de aanslag aan, en draai hem daarna 1/2 slag los.

Het is van fundamenteel belang dat de stelring 1/2 slag wordt losgedraaid, om te voorkomen dat de maalelementen blokkeen en beschadigd raken.

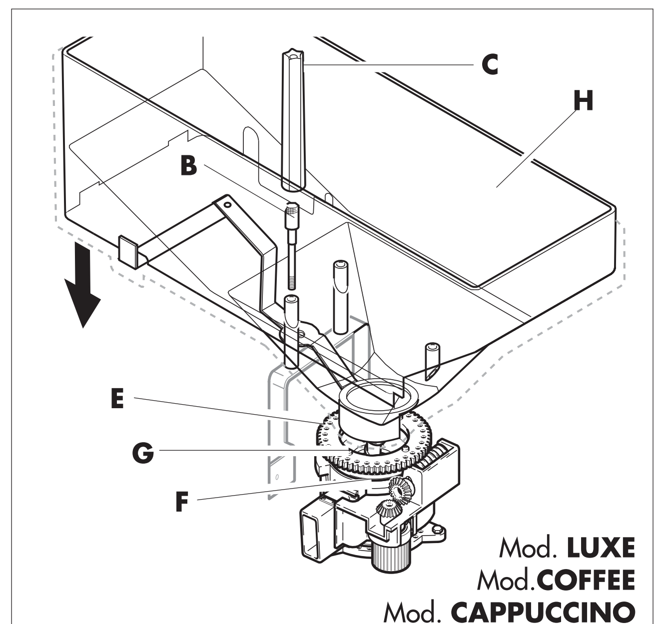


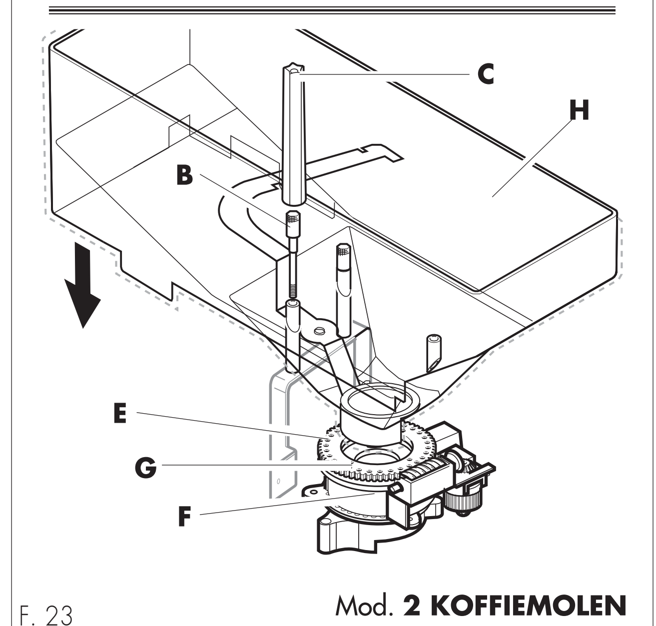
F. 22

- Breng het tandwiel (E) weer op zijn plaats en zet het vast met de schroeven (D).
- Breng het koffiereservoir (H) weer op zijn plaats.

Let op de plaatsing van de pakking (G) die correct in het tandwiel (E) en in de stelring (F) moet vallen.

- Bevestig het reservoir (H) door de schroeven (B) aan te draaien met het gereedschap (C).



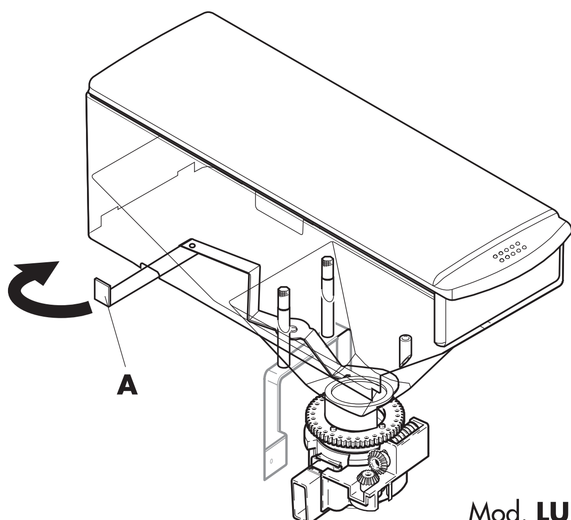


F. 23

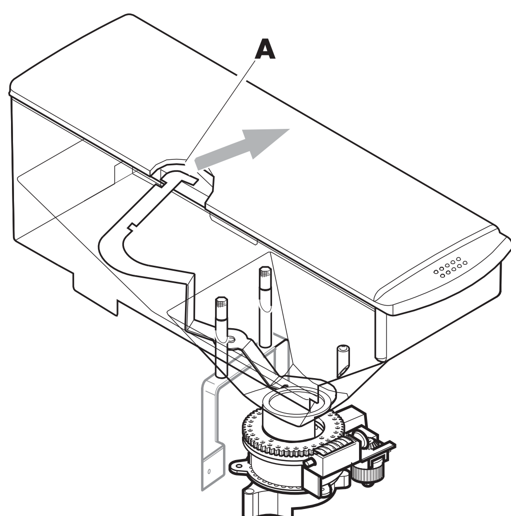
- Open de schuif (A).



Om het normale gebruik van de machine te hervatten moet men de afstelling van de maling opnieuw uitvoeren.



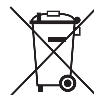
Mod. **LUXE**
Mod.**COFFEE**
Mod. **CAPPUCCINO**



F. 24 Mod. **2 KOFFIEMOLEN**

15 - INSTRUCTIES VOOR DE BEHANDELING AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG.



Das Symbol ▬ auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin,dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.
Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



De ontmanteling van de automaat, of delen ervan, moet uitgevoerd worden in volledig respect van het milieu, en volgens de plaatselijk geldende wetgeving op dit gebied.

16 - STORINGEN, OORZAKEN EN OPLOSSINGEN

Hieronder volgt een lijst van enkele eventuele storingen van de machine.

Wanneer in het vakje "oplossing" het symbool wordt weergegeven, moet de handeling door de Onderhoudsmonteur worden uitgevoerd.

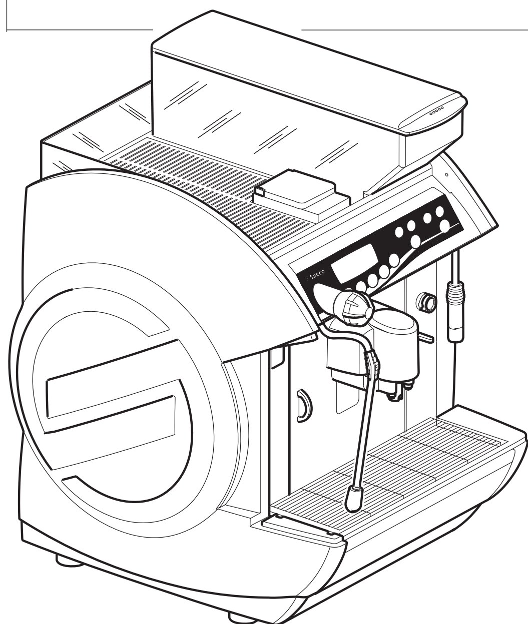
STORING	OORZAAK	OPLOSSING
De machine gaat niet aan	Geen spanning	Controleer: - of de stekker is aangesloten
		- of de alpolige schakelaar (indien aanwezig) is ingeschakeld
		- de zekeringen van de elektrische installatie
		- de elektrische verbindingen
Op het display verschijnt: "KOFFIEDIKLADE VOL"	De koffiemolen is geblokkeerd	Leeg de koffiediklade en breng hem weer correct aan
Fout maalelement	De koffiediklade is vol	Reinig de koffiemolen (Pr. "14.1 Blokkering van de koffiemolen")
In plaats van koffie komt er alleen water uit	De keuzetoets voor voorgemalen koffie werd ingedrukt zonder dat de gemalen koffie in de daarvoor bestemde ruimte werd gedaan	Plaats de koffiedosis in de ruimte en herhaal de cyclus
Er komt geen water of damp uit	Het gat van het buisje voor damp / heet water is verstopt	Reinig het met een dunne naald
De koffie loopt er te snel uit	De maling is te grof	Stel hem op een fijnere graad af
De koffie loopt er te langzaam uit	De maling is te fijn	Stel hem op een grovere graad af
De koffie is niet warm genoeg	Het kopje is niet voorverwarmd	Verwarm het kopje voor op de verwarmingsplaat
	De machine heeft de juiste temperatuur nog niet bereikt	Wacht tot de optimale temperatuur is bereikt
De koffie heeft weinig crème	De melange is niet geschikt, de koffie is niet versgebrand, het koffiepoeder is te fijn of te grof gemalen	Gebruik een andere koffiemélange of controleer de maling (indien voorgemalen)
De machine heeft te veel tijd nodig om op te warmen, het waterdebiet is beperkt	Het circuit van de machine is door kalkaanslag verstopt	Ontkalk de machine
De koffie-unit kan niet worden verwijderd	De koffie-unit bevindt zich niet zijn basispositie (N)	Schakel de machine uit en weer in via de hoofdschakelaar
De koffie-unit kan niet worden aangebracht	De koffie-unit bevindt zich niet in zijn basispositie (N)	Draai de groep handmatig tot hij in de basispositie staat (N), waarbij het referentieteken op de as samenvalt met de pijl N (F. 16)
De cappuccinator geeft geen melk af	De temperatuur van de gebruiken melk is niet laag genoeg (zie waarschuwingen)	Beweeg de temperatuurafstel hendel naar beneden
	De melk in de houder is op.	Vul de houder met melk

Saeco

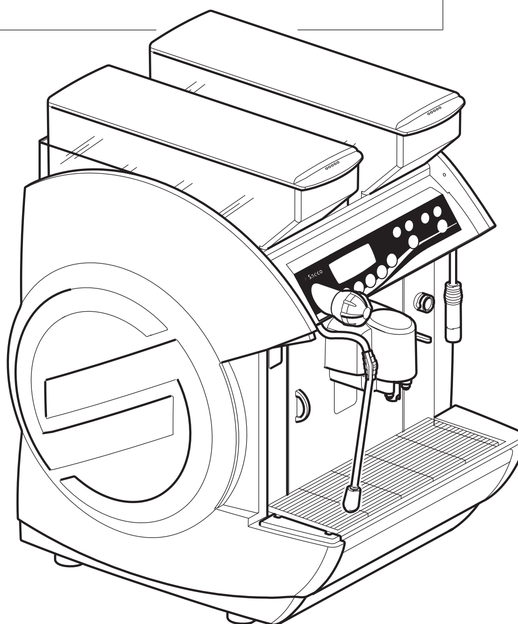
Machine automatique à café expresso

Modèle

IDEA



Type: CAP002/A/B



Type: CAP003B

CE

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

AVANT-PROPOS

- Ce manuel fait partie intégrante de la machine et il est donc à garder en bonnes conditions, dans un endroit facilement accessible pendant toute la vie opérationnelle de la machine (compte tenu des passages de propriété aussi). L'objectif de ce manuel est le passage d'informations nécessaires pour l'utilisation correcte et en toute sécurité de la machine.
- En cas de perte ou bien de détérioration de ce manuel, s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé, afin d'en demander une copie, et préciser le modèle et l'année de fabrication de la machine.
- Les Centres d'Assistance Autorisés sont également disponibles pour tout renseignement concernant les aspects techniques, le fonctionnement, l'assistance technique et les pièces de rechange.
- Les sujets présentés dans ce manuel sont valables pour l'utilisation de la machine en conditions de sécurité pour les personnes, la machine et l'environnement, dans l'interprétation d'un simple diagnostic des endommagements et des conditions de fonctionnement anomal, en effectuant de simples opérations de contrôle et entretien, dans le respect absolu des prescriptions reportées dans les pages suivantes et des Normes de Sécurité et de Santé en vigueur.
- Avant d'effectuer toute intervention, lire attentivement le manuel et s'assurer d'en avoir bien compris le contenu.
- Si la machine est employée (individuellement) par plusieurs utilisateurs, il faut absolument que chaque utilisateur connaisse en détail le mode d'emploi.
- Le Constructeur se réserve le droit de modifier ou bien d'effectuer des améliorations de la machine sans préavis.
- En cas d'exigences spéciales, s'adresser au Distributeur ou bien à l'Importateur (si présent) de son pays ou bien au Constructeur de la machine.
-

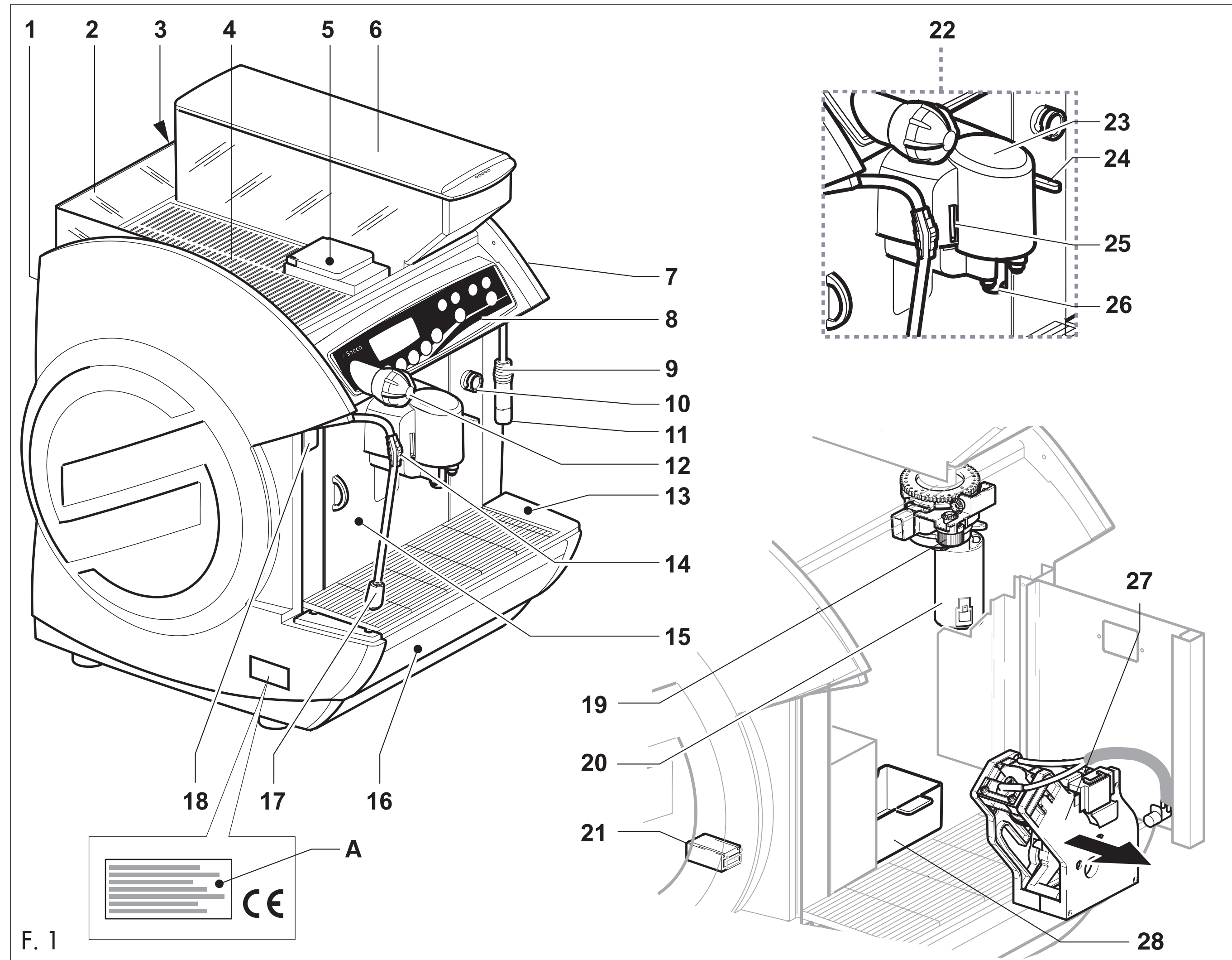
Constructeur: **SAECO Vending S.p.A.**
Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

TABLE DES MATIÈRES

1a - COMPOSITION DE LA MACHINE

Mod. **LUXE**
Mod. **COFFEE**
Mod. **CAPPUCCINO**

REMARQUE -Si non spécifiés dans le texte, les chiffres de position des parties de la machine font référence à cette figure

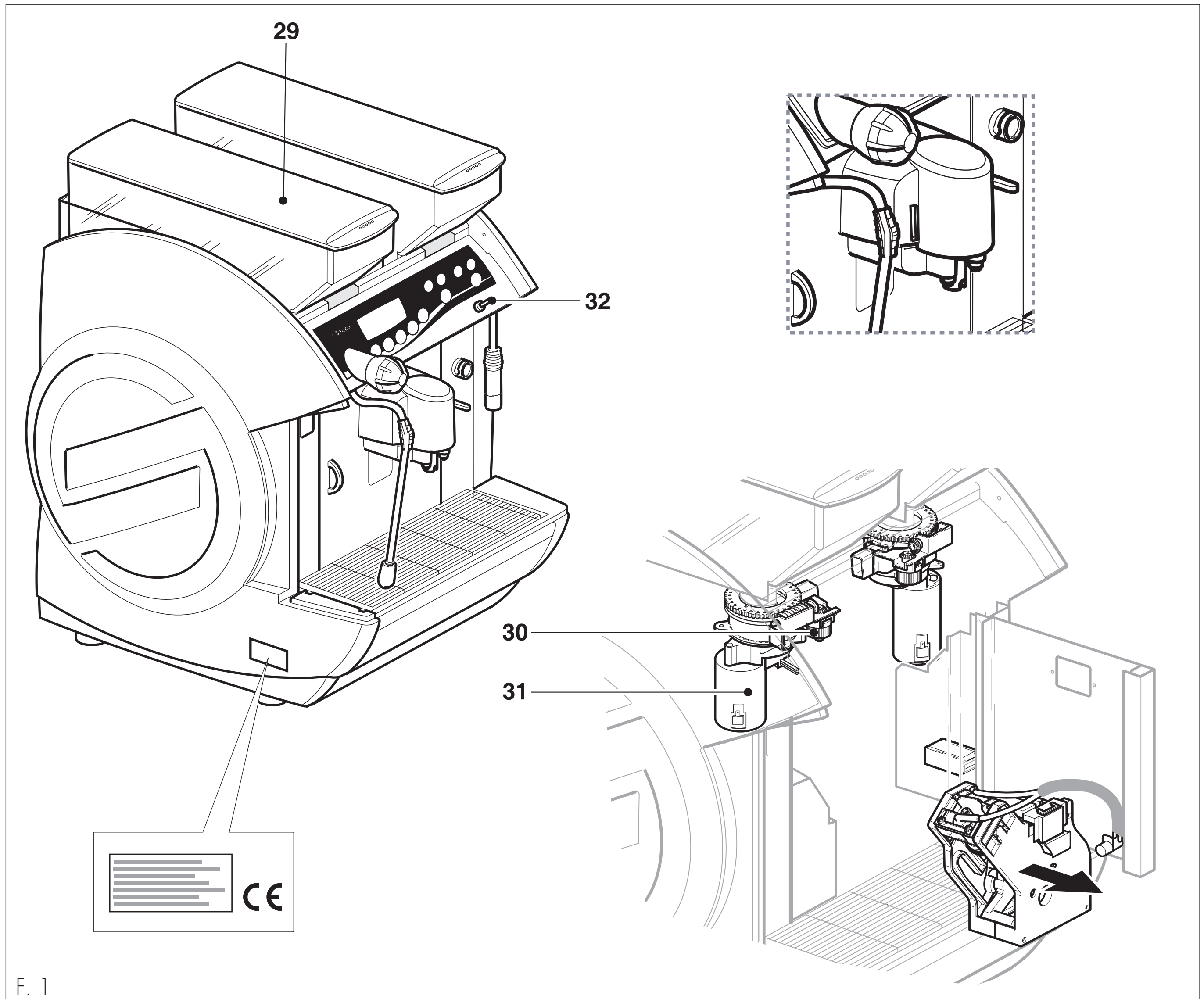


A Plaque CE
1 Panneau gauche
2 Vitre
3 Panneau arrière
4 Plaque chauffante
5 Volet pour café prémoulu
6 Réservoir à café en grains droit
7 Panneau droit
8 Tableau de commande
9 Protecteur en caoutchouc
10 Pince bloque-tuyaux (équipement CAPPUCCINO)
11 Tuyau de distribution de l'eau chaude (équipement COFFEE exclu)
12 Robinet de distribution de la vapeur (équipement COFFEE exclu)
Dans le sens des aiguilles d'une montre: jet vapeur ouvert
Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre: jet vapeur fermé
13 Bac d'égouttement
14 Protecteur en caoutchouc
15 Volet
16 Tiroir à marc
17 Tuyau de distribution de vapeur (équipement COFFEE exclu)
18 Interrupteur général
«I» Fonctions électriques activées - Machine activée - Lampe voyant, lumineuse.
«O» Fonctions électriques désactivées - Machine éteinte - Voyant de la touche «I», éteint.
19 Poignée de réglage de la mouture droit
20 Groupe du moulin à café droit
21 Compteur mécanique d'impulsions
Affiche le nombre de distributions effectuées par la machine.
22 Unité centrale de distribution de café
23 Couverture pour unité centrale
24 Réglage crème lait (équipement CAPPUCCINO)
25 Réglage de la température (équipement CAPPUCCINO)
26 Distributeur de lait (équipement CAPPUCCINO)
27 Groupe café
28 Bac café moulu

1b - COMPOSITION DE LA MACHINE

Mod. **2 MOULIN À CAFÉ**

REMARQUE -Si non spécifiés dans le texte, les chiffres de position des parties de la machine font référence à cette figure



F. 1

29 Réservoir à café en grains gauche
30 Poignée de réglage de la mouture gauche
31 Groupe du moulin à café gauche
32 Sélecteur de réservoir à café

2 - REMARQUES À CONSULTER

2.1 Abréviations

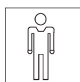
F. = Figure
P. = Page
Paragr. = Paragraphe
Tab. = Tableau

2.2 Symboles utilisés

ATTENTION! Faire très attention à la signification des symboles: ils ont la fonction de ne pas répéter les concepts techniques ou les avertissements de sécurité; il faut donc les utiliser comme des «pour-mémoires». Consulter donc la liste des symboles en cas de doute à propos de leur signification.

	ATTENTION! Informations concernant la sécurité de l'utilisateur et l'intégrité de la machine.
	ATTENTION! Interventions éventuellement dangereuses pour le technicien préposé à l'entretien.
	IMPORTANT! - Éveille l'attention sur un sujet particulièrement important.
	Machine éteinte - Opérations à effectuer avec l'alimentation électrique coupée
	Utilisateur - Opérations relevant des compétences de l'utilisateur de la machine.
	Technicien préposé à l'entretien: opérations relevant exclusivement du personnel préposé à l'entretien curatif et aux réparations.

3 - UTILISATEUR



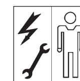
- Personne adulte possédant les compétences nécessaires pour effectuer les opérations suivantes:

  - Gestion, contrôle et arrêt de la machine.
  - Remplissage de café en grain.
  - Réglage des paramètres de distribution.
  - Vidange des tiroirs à marc et des bacs de récolte liquides.
  - Nettoyage extérieur de la machine.



L'utilisation de la machine est interdite aux enfants, aux mineurs et aux personnes non-autonomes.

4 - TECHNICIEN DE MAINTENANCE



- Personne préposée aux opérations suivantes:

  - Installation, mise en service, réglage et mise au point de la machine.
  - Entretien curatif, réparations et remplacements des pièces de rechange.

5 - UTILISATION PRÉVUE DE LA MACHINE

- Les machines présentées dans ce Manuel ont été élaborées, réalisées et protégées par la distribution automatique (programmable) :

  - de boissons à base de café en grains moulu à l'instant;
  - de boissons à base de café prémoulu (équipement 2 moulin à café exclu);
  - de boissons à base de café en grains moulu à l'instant (équipement CAPPUCCINO);
  - d'eau chaude et de vapeur d'eau (équipement COFFEE exclu) pour la préparation et le chauffage de boissons.
  - de lait chaud (équipement CAPPUCCINO).



Toute autre utilisation des machines n'est pas prévu par le Constructeur, qui décline toute responsabilité pour toute sorte d'endommagements provoqués par une utilisation incorrecte des machines. L'utilisation incorrecte provoque l'annulation de toute forme de garantie.

6 - AVERTISSEMENTS ET PRÉCAUTIONS

- Pour l'entretien de routine, ne pas utiliser de détergents, diluants, solvants, etc.
- Le nettoyage concerne les composants hors tension électrique, s'effectue avec des produits neutres et biodégradables, toujours avec l'interrupteur général ou l'Interrupteur omnipolaire sur «0» (OFF) ou après avoir débranché la fiche de la prise de courant.

- L'entretien de routine est à effectuer par le personnel préposé à cet effet, ou par du personnel formé et muni des conditions psychophysiques nécessaires et dans le respect des instructions reportées ci-dessous, en conformité avec les Normes de Sécurité et de Santé en vigueur.
- Il est absolument interdit de placer et/ou d'abandonner sur la machine des outils ou toute autre objet dangereux pour la sécurité des personnes et pour l'intégrité de la machine.
- Toute modification et falsification, ainsi que l'utilisation de pièces de rechange non originales, exemptent le Constructeur de toute responsabilité pour toute sorte d'endommagements, et provoquent l'annulation de la garantie.
- Utiliser seulement de l'eau potable.
- Le lait à employer avec le CAPPUCCINATORE doit être conservé au réfrigérateur à une température non supérieure à 4° C ; il ne doit pas rester hors du réfrigérateur pendant plus de 30 minutes.
- Quand le CAPPUCCINATORE reste inutilisé pendant une période supérieure à 1 heure, il faut commander un cycle de nettoyage des tuyaux avant toute nouvelle utilisation.
  Pour exécuter un cycle de nettoyage des tuyaux il faut:
  - immerger le tuyau d'aspiration du lait dans un récipient avec de l'eau;
  - appuyer sur la touche ;
  - attendre jusqu'à la fin de la sortie d'eau.

  N.B.: L'eau ne doit pas être chaude.
- Employer un nouveau kit de joints chaque fois que la machine est débranchée et ensuite branchée de nouveau sur le système hydrique.



L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, sans expérience et/ou aux compétences insuffisantes, à moins qu'elles ne soient sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité ou formées par cette personne en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.
- Il faut s'assurer que les enfants n'aient jamais la possibilité de jouer avec cet appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à d'autres utilisations similaires, telles que :
. dans les zones pour cuisiner réservées au personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnels ;
. dans les fermes ;
. utilisation de la part de clients d'hôtel, de motel et d'autres types de milieux résidentiels ;
. dans les milieux du type bed and breakfast.

7 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- Avant d'utiliser la machine, s'assurer toujours préalablement de ne pas avoir des doutes sur le contenu de ce manuel. La non observation des normes reportées dans le manuel exempte le Constructeur de toute responsabilité pour tout endommagement aux personnes et/ou aux objets.
- Garder ce manuel afin de le consulter dans le futur.
- En cas d'une nouvelle installation, vérifier préalablement si les normes minimales de sécurité, positionnement et fonctionnement de la machine sont respectées; vérifier également si les conditions de l'environnement (température, humidité, illumination) et l'adéquation des espaces opérationnels sont respectées.
- L'endommagement éventuel du câble d'alimentation électrique prévoit l'intervention du Service d'Assistance Technique Autorisé ou du Technicien de Maintenance.
- Ne pas utiliser la machine à l'extérieur.
- En cas de mauvais fonctionnement, s'adresser toujours au Technicien de Maintenance.
- Il est interdit d'utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.

8 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

8.1 Données d'identification

Sur la plaque (A) sont reportées les données d'identification de la machine:

- Constructeur et marquage CE.
- modèle
- N° de matricule
- année de fabrication
- tension électrique d'alimentation (V) et fréquence (Hz)
- puissance électrique absorbée (W)
- numéro des phases de la ligne électrique (PH)
- pression admissible dans le réseau de distribution de l'eau (MPa)

REMARQUE - Lors de la demande d'intervention auprès des Centres d'Assistance Autorisés, fournir le modèle et le numéro de matricule.

8.2 Caractéristiques techniques

Tension d'alimentation. 230V/400V 2N

Longueur câble d'alimentation ....mm 1500

Puissance installée
Mod. LUXE .... W 3300
Mod. COFFEE.. W 1700
Mod. CAPPUCCINO .... W 3300
Mod. MOULIN À CAFÉ .... W 3300

Pression hydraulique .... MPa 0,1÷0,8 (1÷8 bar)

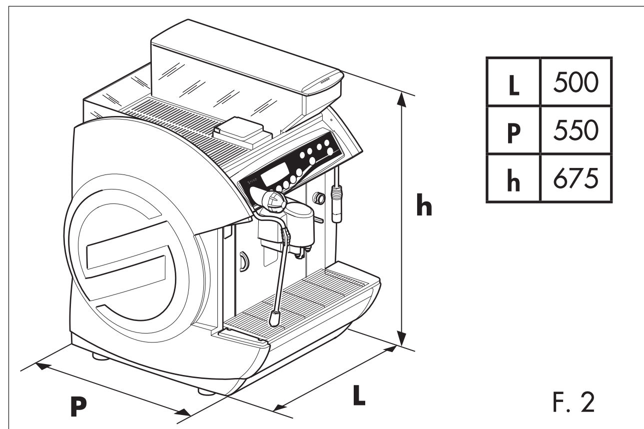
Niveau de pression acoustique pondéré A ..... inférieur à 70 dB

Poids:
Mod. LUXE .... kg 53
Mod. COFFEE.. kg 45
Mod. CAPPUCCINO .... kg 54
Mod. MOULIN À CAFÉ .... kg 58,5

Contenance réservoir à café.................................. kg 2

REMARQUE - Les machines sont programmables pour les dosages de tout type de distribution. La plupart des composants électriques est alimenté à 24 Vdc.

8.3 Dimensions d'encombrement

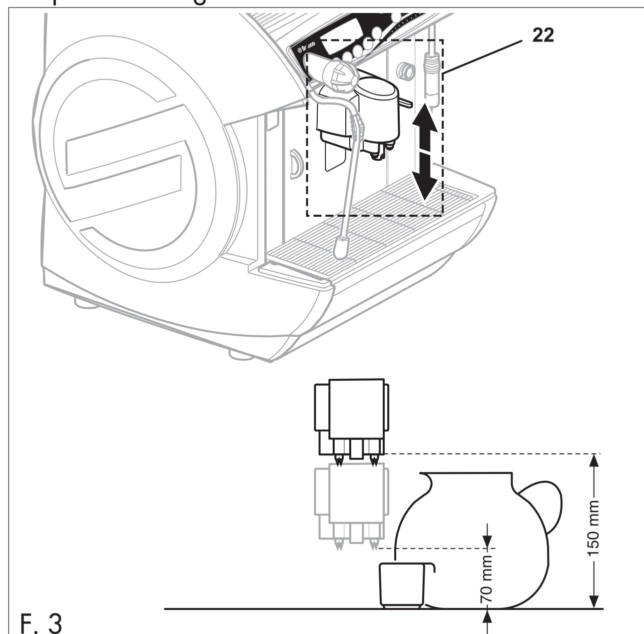


L	500
P	550
h	675

F. 2

8.4 Groupe de distribution de café

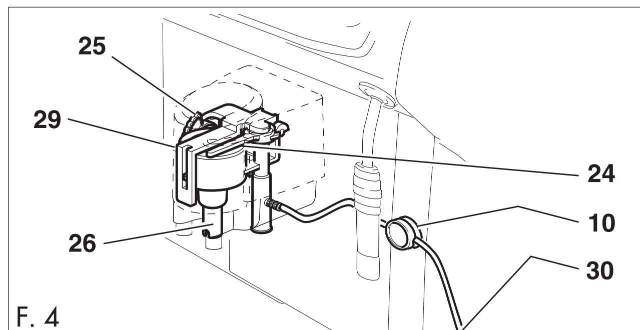
La position de ce groupe (22) peut être modifiée en fonction de la hauteur du récipient utilisé.
Il est possible de positionner le distributeur en haut ou en bas. On peut donc régler différentes hauteurs de distribution.



F. 3

8.5 Groupe Cappuccinatore (Fig. 4)

le groupe cappuccinatore se compose de:
- Tuyau d'aspiration de lait (30);
- pince bloque-tuyaux (10);
- corps du cappuccinatore (29)
- réglage de la qualité de la crème (24) ;
- réglage de la température (25) ;
- Distributeur de lait (26).



F. 4

9 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

REMARQUE - Les machines présentées dans ce manuel ont été réalisées en conformité avec les Réglementations Européennes en vigueur et sont munies des protections correspondantes pour les parties éventuellement dangereuses.

- En cas de surcroît de pression dans l'installation hydraulique préposée à la production de vapeur et d'eau chaude, trois vannes de sécurité sont interceptées.
- Un thermostat empêche la surchauffe des chaudières.
- La position du tiroir à marcs (16) et du volet (15) est contrôlée par 2 microinterrupteurs qui arrêtent la machine si un composant n'est pas correctement positionné (l'écran affiche le signalement du composant positionné incorrectement).
- Un compteur d'impulsions électronique et un compteur d'impulsion mécanique mémorisent le numéro des distributions et permettent la programmation de l'entretien de routine

9.1 Tuyaux de distribution vapeur et eau chaude (équipement COFFEE exclu) (Fig. 1)

Les tuyaux de distribution de vapeur (17) et d'eau chaude (11) sont muni de protections spéciales en caoutchouc (9 et 14) afin de pouvoir les saisir et les orienter en cas de surchauffe.



9.2 Risques résiduels

- Les caractéristiques de fabrication des machines présentés dans ce manuel, ne permettent pas de protéger l'utilisateur du jet direct de vapeur ou d'eau chaude (équipement COFFEE exclu).

- Danger de brûlures - Au cours de la distribution d'eau chaude et de vapeur, ne pas orienter les jets vers soi-même ou d'autres personnes. Saisir le tuyau seulement au niveau des protections anti-brûlures correspondantes (9 - 14).


Utiliser exclusivement des récipients préposé à contenir des aliments et fabriqués en matériel «pour aliments».

 **Attention!** pour prévenir tout contact accidentel entre les éventuels résidus de travail mécanique et les boissons, distribuer environ 0,5 l d'eau pour chaque parcours de distribution avant la mise en service définitive du distributeur. Les boissons distribuées ne pourront être consommées qu'après cette opération.

 Ne pas installer l'appareil dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.

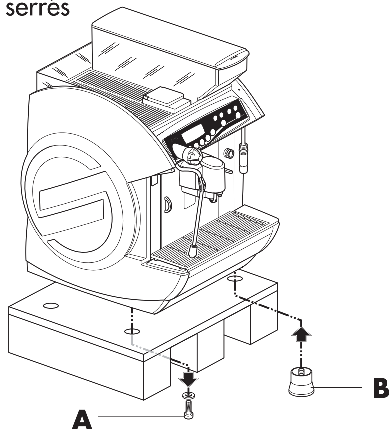
 L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où seulement un personnel qualifié peut l'utiliser et s'occuper de son entretien.

10 - INSTALLATION

10.1 Remarques sur l'emplacement

- La machine est à installer dans un endroit sec et sûr, avec une température ambiante entre 10° C et 40° C et une humidité maximale de 90%.

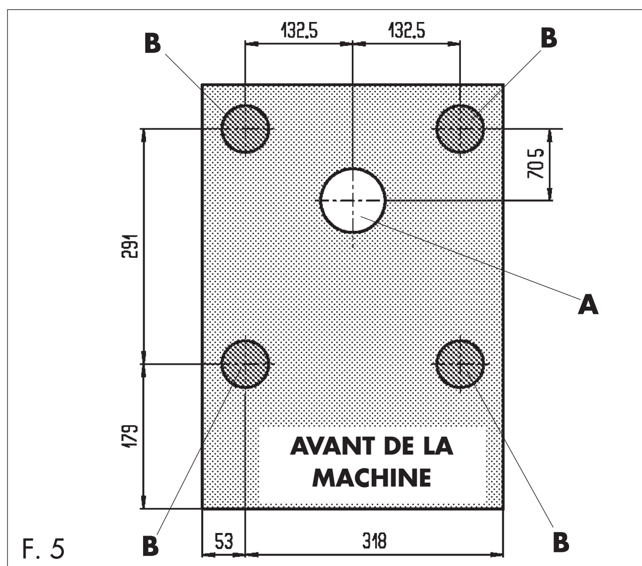
Soulever la palette de façon à ce que l'on puisse enlever les quatre vis **A** de fixation. Les quatre pieds de support **B** puissent être serrés



10.2 Mise en place de l'appareil

REMARQUE - Vérifier si le plan préposé à l'installation de la machine a des dimensions et une robustesse adéquates à soutenir la machine en toute sécurité.

- Faire un trou de Ø 100 mm (A - F. 5) sur la table.
- Positionner définitivement la machine sur le plan d'appui (les cercles B- F.5 indiquent la position optimale des pieds réglables).
- Niveler la machine, en opérant sur les pieds réglables (F-F.7).



F. 5

ATTENTION/IMPORTANT
Pour une utilisation ergonomique de la machine, on conseille d'installer l'appareil au-dessus d'une surface de travail située à une hauteur minimum de 1 m.

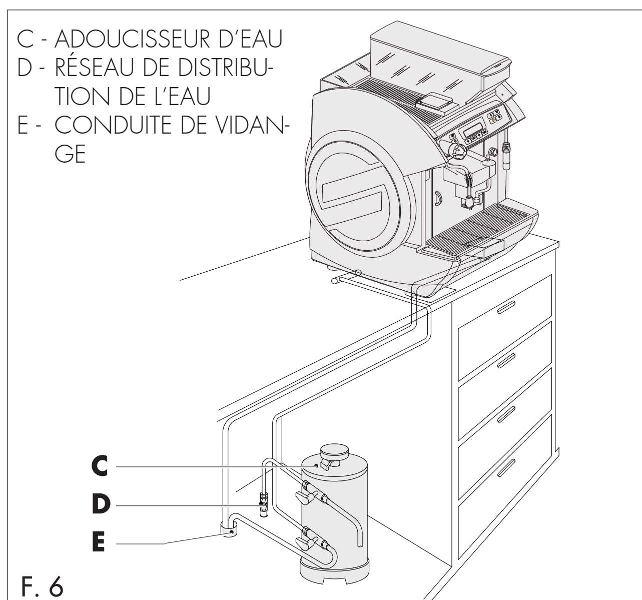
10.3 Branchement de l'eau

Attention! La dureté de l'eau ne doit jamais être inférieure à 8°F.

Nous conseillons d'alimenter la machine en eau traitée par un dispositif de détartrage, surtout en cas d'eau à contenu élevé de sels de calcium et magnésium (eau dure). Vérifier que le réseau de distribution de l'eau est d'eau potable avec une pression comprise entre 1 et 8 Bar.

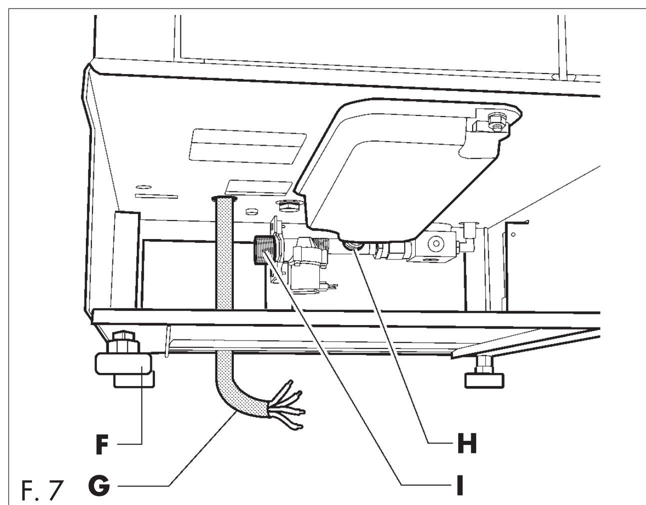
- Brancher l'adoucisseur d'eau (C) sur le réseau de distribution d'eau (D)

N.B. avant de brancher l'adoucisseur d'eau à l'appareil, effectuer un lavage jusqu'à ce que l'eau soit limpide. Procéder ensuite au branchement de l'adoucisseur d'eau à l'appareil.



F. 6

- Brancher un tuyau de déchargement au raccord (H - F. 7) et le fixer avec le collier à crémaillère.
- Connecter (seulement avec tuyau et raccords réalisés en matériel «pour aliments») la machine au réseau de distribution d'eau potable au moyen du raccord (I - F. 7).
- Insérer les tuyaux de vidange et de remplissage dans le trou A.



F. 7

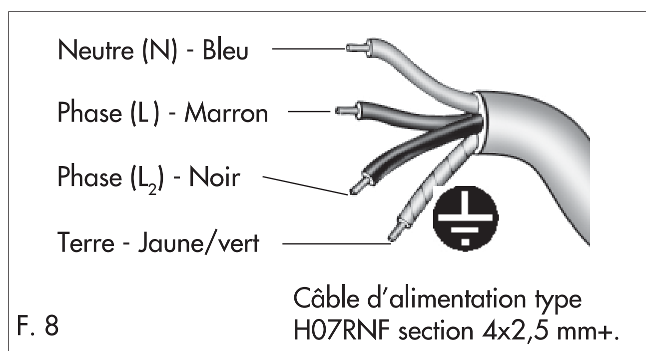
Si la machine doit être placée dans un autre endroit il faut remplacer l'ensemble de raccordement par un nouveau (tuyau de raccordement au réseau de distribution d'eau).

ILe tuyau d'alimentation d'eau doit être certifié selon la norme CEI 61770.

10.4 Raccordement électrique

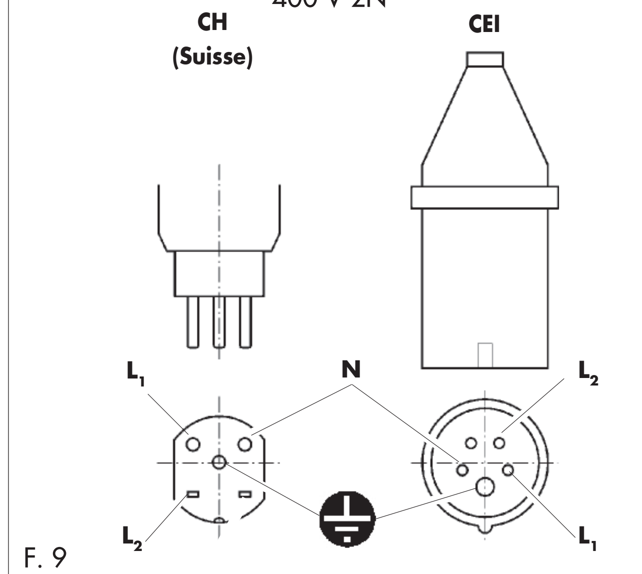
REMARQUE - En cas d'installations dotées de courant biphasé à 400 V, utiliser les phases de sorte que la machine soit alimentée en courant monophasé à 230 V (fig. 8). Pour le raccordement monophasé à 230 V, demander le kit correspond pour l'installation (cod. %1034.R09).

- Insérer le câble d'alimentation électrique (G - F. 7) dans le trou (A).



F. 8

Raccordement de la fiche à la ligne électrique biphasée à 400 V 2N



F. 9

D'après les normes en vigueur dans votre Pays, le câble de connexion à la ligne électrique doit être doté soit d'un interrupteur omnipolaire (avec ouverture minimum des contacts de 3 mm), soit d'une fiche conforme.

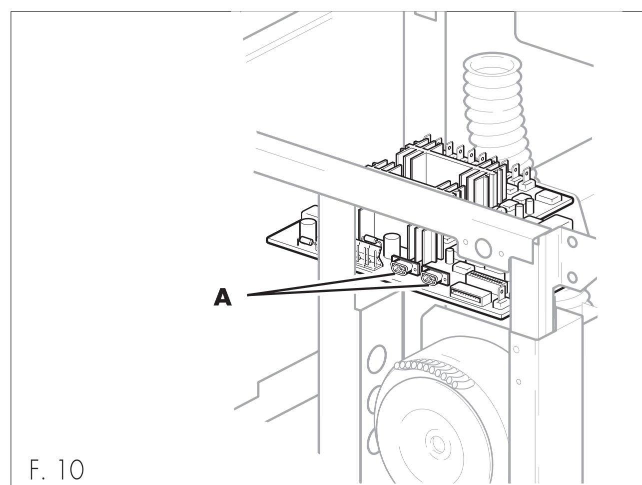
- L'interrupteur omnipolaire doit être adéquat à l'absorption de la machine et en mesure de détecter toutes les polarités de la tension.
- Vérifier si les câbles électriques de l'installation sont proportionnés à l'absorption de la machine.

Le point de connexion (prise électrique ou interrupteur omnipolaire) doit être positionné dans un lieu aisément accessible à l'utilisateur lorsqu'il faut déconnecter la machine de la ligne électrique.

- Connecter le câble (G - F. 7) à la ligne d'alimentation électrique.

10.5 Connexion du port série

Au moyen du port série il est possible de connecter la machine aux appareils des CENTRES D'ASSISTANCE AUTORISÉS, afin d'effectuer les contrôles et les opérations de programmation (A - Fig. 10).



F. 10

11 - PREMIER ALLUMAGE DE LA MACHINE

- Remplir le réservoir (6 - 29) avec la variété de café en grains que vous avez choisie.

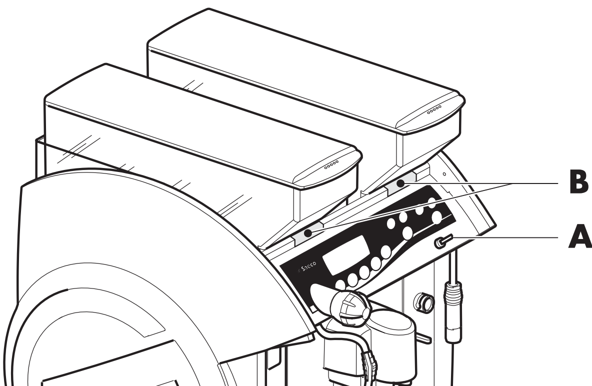

Vérifier si dans le mélange de café il n'y a pas de corps étrangers qui pourraient éventuellement endommager les meules.

- Vérifier si les composants amovibles (13 et 16) sont présents et si le volet (15) est fermé.
  En cas contraire, lors de la mise en circuit de la machine, l'afficheur montrera l'indication de la partie qui n'est pas en place.
- Tourner l'interrupteur omnipolaire sur «I».
- Allumer la machine par l'interrupteur (18);
  l'écran affiche: «EN PHASE DE CHAUFFAGE - ATTENDEZ»
- Lorsque l'écran affiche: «PRÊT POUR L'UTILISATION», il faut:
  - Positionner le distributeur (réf. 22) de sorte que sa hauteur soit adéquate aux récipients employés (paragr. 8.4)
  - Positionner un ou deux récipients sous le distributeur.
- Appuyer sur la touche correspondant au type de boisson choisie.


Même si toutes les touches sont déjà programmées par défaut, il faut vérifier si la boisson obtenue correspond aux caractéristiques souhaitées. En cas contraire il faut procéder avec la programmation des touches de distribution (paragr. 12.6).

12 - EMPLOI DE LA MACHINE


La version Duo est équipée de 2 réservoirs à café et de deux moulins à café. Cela permet de doubler la quantité de produit distribuable ou bien d'insérer deux produits de différente qualité.
Pour sélectionner un réservoir appuyez sur la touche **A**. Le voyant **B** s'allume et identifie le réservoir prêt à l'usage.




Avant d'employer la machine il faut avoir lu attentivement cette publication et avoir acquis une bonne connaissance générale de la machine.


Après une période de non utilisation de la machine, relire le paragr. précédent «premier allumage de la machine» avant de recommencer à l'utiliser.

12.1 États de la machine

En ce qui concerne l'alimentation électrique de la machine, cette dernière peut se présenter:

Hors circuit et isolée électriquement
- Interrupteur général (18) et interrupteur omnipolaire en position «0» (ou fiche désinsérée).
- Seule la mémoire de conservation des données programmées est active.

En marche
- Interrupteur générale (18) et interrupteur omnipolaire en position «I» (ou fiche insérée).
- Toutes les fonctions sont actives, et l'afficheur (8a) est allumé.

En standby (machine hors circuit mais pas isolée électriquement)
- Interrupteur général (18) en position «I».
- Fonctions activées: «ALLUMAGE AUTOMATIQUE», «ANTICONGÉLATION» (si sélectionnées), «HORLOGE», ainsi que l'écran et la mémoire de stockage des données programmées.
- L'afficheur n'est pas illuminé de fond.

12.2 Allumage manuel

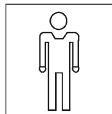
Ce type de mise en service est nécessaire lorsque la machine est «hors circuit et isolée électriquement». 12.1). Il faut suivre les instructions au paragr. 11 en excluant éventuellement le contrôle de boisson distribuée.

12.3 Mise en marche automatique programmée

Elle est possible si la machine est en «STANDBY» et si la fonction «ALLUMAGE AUTOM.» a été activée.
La machine se met en marche à l'heure programmée.

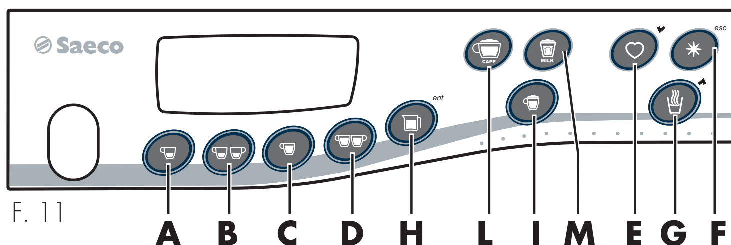
12.4 Mise en marche momentanée à partir de standby

Démarrage manuel avec la machine en «STANDBY».
S'obtient en gardant la touche appuyée pendant 3 secondes ✳.
La machine retournera automatiquement dans l'état de «STANDBY» 60 minutes après la dernière opération.



12.5 Tableau de commande

Les touches de distribution sont à appuyer pendant moins qu'une seconde



F. 11



Vous pouvez sélectionner les fonctions suivantes, en gardant la touche appuyée:
- DISPENSER RINSING
- STANDBY (3 secondes)
- PROGRAMMATION LAIT (5 secondes)
- LAVAGE GROUPE (8 secondes)

Met en marche la machine momentanément lorsqu'elle est en «STANDBY» et confirme la sélection des touches (H - G).

CAFÉ Distributions obtenues avec café moulu à l'instant	
1 Expresso A 2 Expressos B 1 Long C 2 Longs D	• Les définitions: «Café expresso» - «Café long», indiquent deux niveaux différents de distribution. • Lors de la livraison, les machines sont programmées par défaut.
CAFÉ PRÉMOULU Distribution obtenue en utilisant des doses de café pré-moulu.	
Expresso E + A Long E + C	• Ces distributions ne sont programmables que pour la dose simple de café pré-moulu insérées à l'instant.
CAFÉ LIGHT Distribution obtenue en utilisant des doses de café pré-moulu et en ajoutant du café moulu à l'instant.	
Expresso E + E + A Long E + E + C	• Après avoir appuyé sur la touche (une fois pour «Pré-moulu», deux fois pour «Café light»), introduire une dose de café par le volet (5). • Pour le café light, une petite quantité de café moulu sera ajoutée.
CAFÉ EN CARAFE Distribution obtenue automatiquement par plusieurs distributions de café.	
 H 1-8 + F	• Il est possible de programmer jusqu'à 8 distributions dans le même récipient (L 2,5 au maximum) Appuyer donc plusieurs fois sur la touche . L'écran affiche le numéro de doses programmées. Après la distribution de L 2,5 attendre deux minutes avant de demander une autre distribution
CAFÉ CRÈME Distribution obtenue avec du café moulu en ajoutant une petite dose de lait.	
(*) I (***)	• Boisson composée de café moulu à l'instant, en ajoutant une petite dose de lait chaud.
CAPPUCCINO Distribution obtenue avec du lait chaud en ajoutant une dose de café moulu.	
(*) L (**) e (***)	• Boisson composée de café moulu à l'instant et de lait chaud.
LAIT CHAUD Distribution obtenue en utilisant du lait	
(*) M (**) e (***)	
EAU CHAUDE (équipement COFFEE exclu) Distribution obtenue en utilisant de l'eau.	
 G 1-8 + F	• Il est possible de programmer jusqu'à 8 distributions dans le même récipient (L 1 au maximum) Appuyer donc plusieurs fois sur la touche . L'écran affiche le numéro de doses programmées.

VAPEUR

(équipement COFFEE exclu)

- Immerger le tuyau (17) dans la boisson à réchauffer
- Tourner le robinet (12) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre Une fois atteinte la température souhaitée, refermer le robinet en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.


Après chaque distribution, nettoyer toujours le tuyau à vapeur des résidus laissés par la boisson chauffée précédemment à l'aide d'un chiffon propre et humide

(*) En guise de prévention, avant chaque opération insérer le tuyau d'aspiration (30 - Fig. 4) à l'intérieur du réservoir à lait.

(**) Régler la quantité de crème à l'aide d'e l'aiguille (24 - Fig. 4) (Paragr. 12.8).

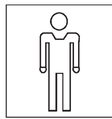
12.6 Programmation des touches de distribution

Les quantités de boissons associées aux touches correspondantes peuvent être programmées directement à partir du clavier.
Afin de programmer et de reprogrammer les touches, suivre les instructions suivantes:

- Allumer la machine et la préparer pour l'utilisation
- Positionner le récipient sous le distributeur correspondant.
- Appuyer sur la touche et la garder enfoncée. L'écran affiche «PROGRAMMATION»
- Relâcher la touche afin de mémoriser la dose distribuée;

(***) **N.B.:** Les touches , e peuvent être réglées de façon à distribuer toutes boissons préparées avec du lait et du café. Pour changer les réglages par défaut s'adresser à un centre d'assistance agréé.

Par la suite le schéma de programmation des touches.



CAFÉ

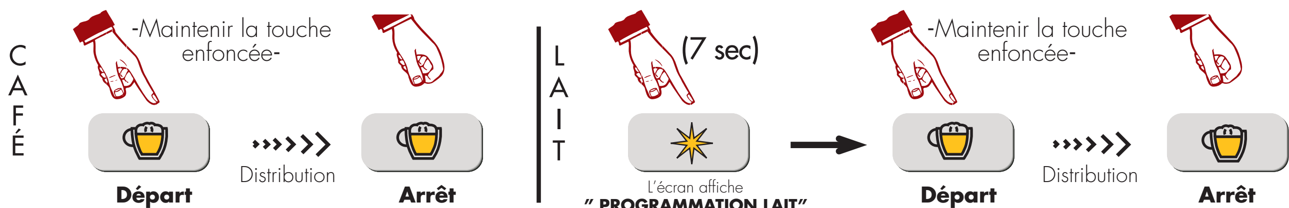
1 café expresso



afin d'effectuer la programmation des autres cafés, effectuer comme ci-dessus, en utilisant les touches suivantes:

2 cafés expressos , 1 café long et 2 cafés longs

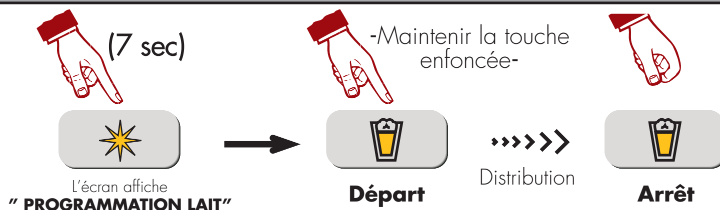
CAFÉ PRÉMOULU



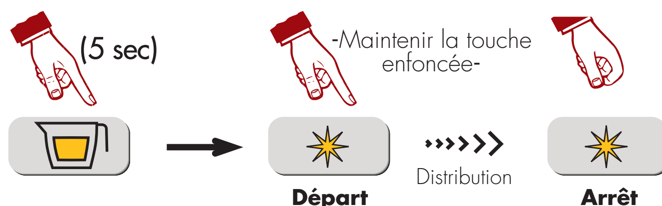
CAPPUCCINO



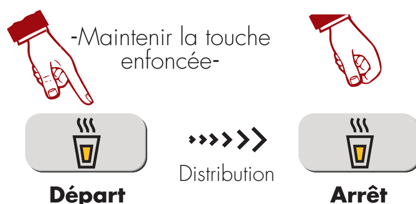
LAIT CHAUD



CAFÉ EN CARAFE



EAU CHAUDE



REMARQUE -Cette programmation ne s'obtient que si la fonction «PROGRAMMATION EAU CHAUDE» est en modalité: «ACTIVÉE». (paragr. 12.7.1).

12.7 Fonctions programmables du menu

REMARQUE - Au moyen de la programmation du menu, la machine permet d'effectuer les réglages qui peuvent adapter le produit distribué aux exigences de l'usager.



Au cours de la programmation, les touches suivantes ont une fonction différente que pendant l'utilisation normale de la machine.

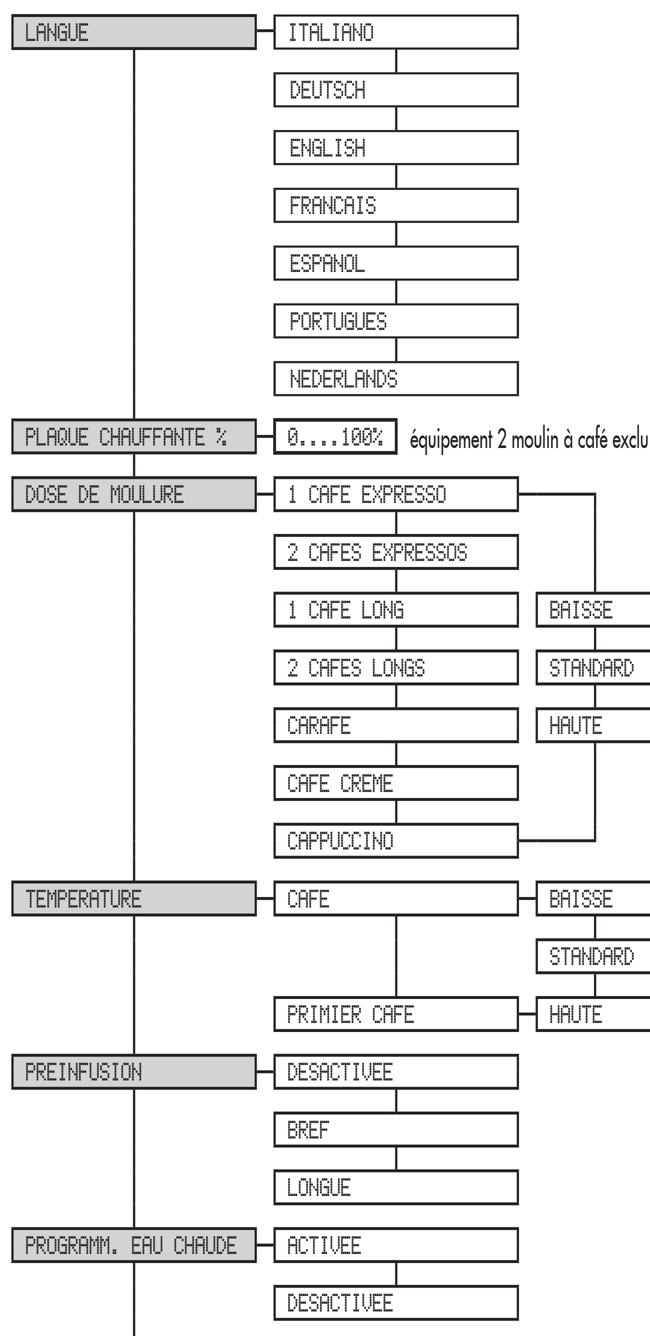
	(accès à la programmation)	accéder à la programmation en gardant la touche enfoncée pendant 5 secondes (l'écran affiche «PROGRAMMATION»);
	(Enter)	passer d'un niveau du menu au niveau successif; préparer une donnée à modifier; confirmer une donnée ou bien une fonction;
	(Escape)	annuler les modifications non confirmées; retourner au niveau précédent du menu jusqu'à la sortie du menu.
	(Down)	passer à l'entrée successive à l'intérieur du même niveau de programmation; incrémenter la valeur d'une donnée à modifier.
	(Up)	passer à l'entrée précédente à l'intérieur du même niveau de programmation; réduire la valeur de la donnée à modifier.

Certaines fonctions permettent de programmer une ou plusieurs données (déjà programmées sur des valeurs de défaut).

Pour modifier les valeurs des données à reprogrammer il faut:
- Sélectionner la fonction.
- Confirmer la fonction par la touche (Entrer)
- Le curseur clignotant se positionne sous la valeur à modifier.
- Activer les touches (Up) ou (Down) afin de changer la valeur.
- Confirmer la donnée modifiée par la touche (Entrer)

5 SEC. PROGRAMMATION

LANGUE	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANCAIS	
	ESPANOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
PLAQUE CHAUFFANTE %	0....100%	équipement 2 moulin à café exclu
DOSE DE MOULURE	1 CAFE EXPRESSO	
	2 CAFES EXPRESSOS	
	1 CAFE LONG	BAISSE
	2 CAFES LONGS	STANDARD
	CARAFE	HAUTE
	CAFE CREME	
	CAPPUCCINO	
TEMPERATURE	CAFE	BAISSE
		STANDARD
	PRIMIER CAFE	HAUTE
PREINFUSION	DESACTIVEE	
	BREF	
	LONGUE	
PROGRAMM. EAU CHAUDE	ACTIVEE	
	DESACTIVEE	
PROGRAMMATION LAIT	ACTIVEE	
	DESACTIVEE	
MELANGE EAU CHAUDE	ACTIVEE	
	DESACTIVEE	
DISPENSER RINSING	ACTIVEE	MIN. XXX
	DESACTIVEE	MIN. XXX
LAVAGE GROUPE	suivre les instructions	
HORLOGE	16:34 GI 8 NOV 2001	
ALLUMAGE AUTOMATIQUE	DESACTIVEE	
	ATTIVATA	
HORAIRES ON/OFF	ON 1: LMMJVSD 00:00	
	OFF1: LMMJVSD 00:00	
	ON 2: LMMJVSD 00:00	
	OFF2: LMMJVSD 00:00	
	ON 3: LMMJVSD 00:00	
	OFF3: LMMJVSD 00:00	
	ON 4: LMMJVSD 00:00	
	OFF4: LMMJVSD 00:00	
COMPTEURS	TOTAL CAFE 000000	
	TOTAL EAU 000000	
ANTICONGELATION	ACTIVEE	
	DESACTIVEE	
DEBLOCAGE	CODE: 0000	



le développement des fonctions
continue à la page suivante

12.7.1 Description des fonctions

LANGUE

- Afin d'accéder à la sélection, activer à partir du menu «LANGUE».

PLAQUE CHAUFFANTE % (équip. 2 moulin à café exclu)

- Cette fonction permet d'activer la plaque chauffe-tasses en la réglant de 0 à 100 % par des intervals de 10 secondes.

DOSE DE MOULURE

Pour chaque distribution il est possible de modifier la quantité de café moulu utilisée en phase de distribution et programmée en phase d'installation.

- Confirmer «BAISSE» ou «HAUTE», afin de réduire ou d'augmenter la dose d'un gramme.
- Confirmer «STANDARD», afin d'utiliser en phase de distribution la dose programmée par le technicien de maintenance.

TEMPÉRATURE

Pour chaque distribution de café, il est possible de modifier la température de l'eau utilisée en phase de distribution et programmée en phase d'installation.

- Confirmer «BAISSE»: la température est réduite de 3°C.
- Confirmer «HAUTE»: la température augmente de 3°C.
- Confirmer «STANDARD», afin d'utiliser la température programmée par le Technicien de Maintenance

REMARQUE - La température «premier café» est employée pour la première distribution lors de la mise en circuit de la machine.

PRÉINFUSION

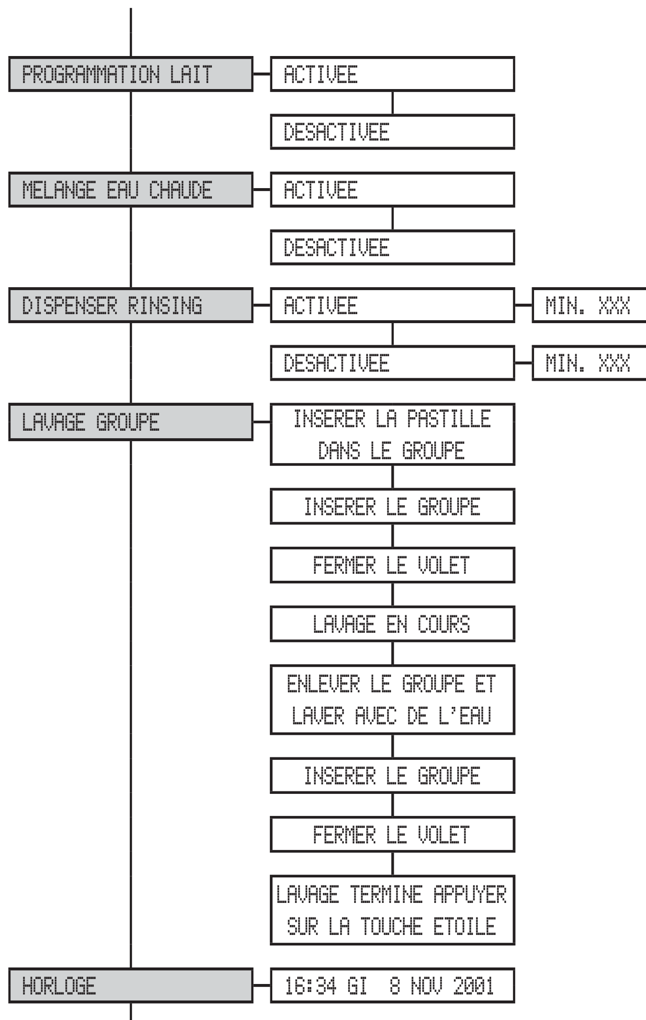
Cette fonction permet d'effecteur une petite pause pendant la première phase de distribution. Cela peut améliorer la qualité du café qui, pendant la pause, «se mêle» avec la première partie d'eau fournie. Confirmer:

- «DÉSACTIVÉE», afin de n'effectuer aucune préinfusion.
- «BREF», afin d'effectuer la «préinfusion» programmée par le Technicien de Maintenance.
- «LONGUE», afin d'effectuer la «préinfusion» augmentée d'une seconde.

PROGRAMM. EAU CHAUDE

Par cette fonction, il est possible d'activer la programmation de la quantité d'eau chaude qui peut être distribuée. Confirmer:

- «ACTIVÉE», afin d'activer la touche , (paragr. 12.6)
- «DÉSACTIVÉE», la touche n'accepte pas la programmation de la dose, elle sera gérée manuellement.



le développement des fonctions continue à la page suivante

PROGRAMMATION LAIT

Il est possible d'activer la programmation de la quantité de lait qui peut être distribuée. Confirmer:
- «ACTIVÉE», programmation de la touche (paragr. 12.6)
- «DÉSACTIVÉE», la touche n'accepte pas la programmation de la dose, elle sera gérée manuellement.

MÉLANGE EAU CHAUDE

Pendant la distribution des différents types de boissons, la machine ajoute une quantité d'eau chaude en fonction de la programmation effectuée. Confirmer:
- «ACTIVÉ», le mélange est effectué
- «DÉSACTIVÉ», AUCUN rajout d'eau chaude à la boisson.

REMARQUE - Si la fonction est désactivée, les valeurs programmées restent inchangées et réutilisables lors de la réactivation.

DISPENSER RINSING

Cette fonction permet la distribution d'une quantité minimale d'eau chaude (5 cc. environ), afin d'éviter la formation de sédiments dans le distributeur de café; le lavage est à effectuer automatiquement après le temps programmé (20÷240 minutes) à partir de la dernière distribution de café. Confirmer:
- «ACTIVÉ», afin de positionner le curseur clignotant sur le dernier chiffre à droite, la valeur peut être modifiée par des variations de 10 minutes à la fois.
  confirmer toujours les modifications éventuelles.
- «DÉSACTIVÉ», la machine n'effectue pas le lavage.

REMARQUE - Pendant le lavage, l'écran affiche: «LAVAGE PROGRAMMÉ»; le lavage peut se faire manuellement en gardant la touche ✳ enfoncée pendant 3 secondes.

LAVAGE GROUPE

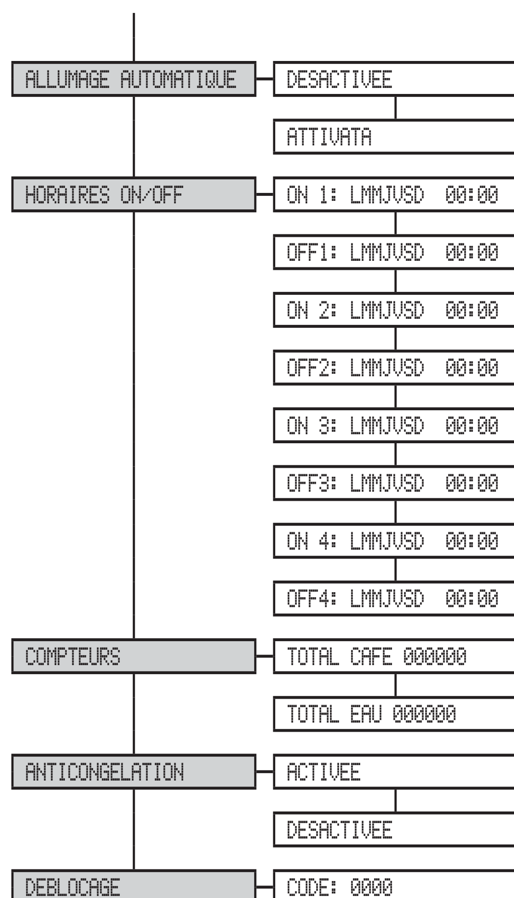
Cette fonction permet d'effectuer le lavage du groupe café (27) en utilisant les pastilles (pour tout détail, s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé).

Démarche:
- L'opération commence par: «LAVAGE GROUPE»
- Appuyer sur ; l'écran affiche: «INSÉRER LA PASTILLE DANS LE GROUPE».
- Enlever le groupe café; l'écran affiche: «INSÉRER LE GROUPE»;
- Insérer la pastille à l'intérieur du groupe café et réinsérer le groupe; l'écran affiche: «FERMER LE VOLET».
- Fermer le volet; l'écran affiche: «LAVAGE EN COURS».
  La machine commence le cycle de lavage, à la fin duquel l'écran affiche «ENLEVER LE GROUPE ET LAVER AVEC DE L'EAU».
- Enlever le groupe café; l'écran affiche: «INSÉRER LE GROUPE».
- Laver le groupe café sous l'eau courante.
- Réinsérer le groupe café; l'écran affiche: «FERMER LE VOLET».
- Fermer le volet; l'écran affiche: «LAVAGE TERMINÉ -APPUYER SUR LA TOUCHE ÉTOILE»;
  Appuyer sur ✳ , afin de quitter définitivement le menu et d'apprêter la machine pour l'utilisation.

REMARQUE - Le lavage peut se faire manuellement en gardant la touche ✳ enfoncée pendant 8 secondes.

HORLOGE

Cette fonction permet de régler l'horloge et la date de la machine.
- En confirmant «HORLOGE», le curseur clignote et se positionne sur les heures, afin de les modifier.
- Après avoir confirmé l'heure réglée, le curseur se positionne sur la donnée successive à modifier (les minutes, ensuite le mois et enfin l'année).



ALLUMAGE AUTOMATIQUE

Cette fonction permet de programmer l'allumage et l'arrêt automatiques de la machine à deux couches horaire différentes, pour chaque jour de la semaine. En confirmant:

- «ACTIVÉ», la machine s'apprête pour cette fonction.
- «DÉSACTIVÉ», la machine s'allume et s'éteint seulement manuellement au moyen de l'interrupteur général (18).
  Les horaires d'allumage et d'arrêt déjà programmés restent en tout cas mémorisés.
- Pour la programmation des couches horaires et des jours, consulter la fonction successive «HORAIRES ON/OFF».

REMARQUE - L'allumage automatique de la machine se fait seulement au moyen de l'interrupteur général (18) en position «I».

HORAIRES ON/OFF

Cette fonction permet de programmer les horaires d'allumage et d'arrêt automatiques de la machine pendant toute la semaine.

- En confirmant «HORAIRES ON/OFF», le curseur clignotant se positionne sur le jour à modifier.
- Insérer le jour dans la programmation par la touche (down), et changer la lettre de minuscule à majuscule.
- Désinsérer le jour dans la programmation par la touche (up), et changer la lettre de majuscule à minuscule.
- Confirmer les modifications.

Pour la modification de l'horaire, utiliser la même démarche utilisée pour le réglage de l'horloge.

Exemple: une programmation de la machine est représentée dans le schéma de développement des fonctions; elle prévoit l'allumage à 8h00 et l'arrêt à 18h00 du lundi au vendredi, l'allumage à 9h00 et l'arrêt à 12h30 le samedi, l'arrêt complet le dimanche.

COMPTEURS

Il s'agit de deux fonctions représentant respectivement le total des cycles de distribution de café et le total des cycles de distribution d'eau chaude. Au cas où le dosage automatique d'eau chaude serait désactivé, (V fonction «PROGRAMM. EAU CHAUDE»), un cycle sera compté pour chaque mise en fonction de l'électrovanne.

REMARQUE - On ne peut pas remettre les deux fonctions à zéro, et donc on ne peut que les consulter.

ANTICONGÉLATION

Cette fonction évite l'exposition de la machine en état «STANDBY» à de basses températures qui puissent provoquer des endommagements dus à la formation de glace dans les chaudières. Cette fonction maintient la température des chaudière à une valeur minimale pour empêcher la congélation.

- Confirmer «ACTIVÉE», afin d'activer la fonction.
- Confirmer «DÉSACTIVÉE», afin de la désactiver.

REMARQUE - Cette fonction ne s'active que si la fonction «ALLUMAGE AUTOMATIQUE» aussi est activée et que si la machine est en état «STANDBY». Lorsque la fonction est activée, l'écran affiche «ANTICONGÉLATION».

DÉBLOCAGE

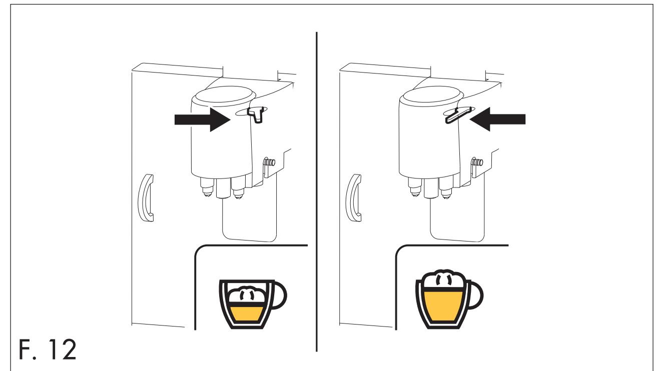
Cette fonction permet de débloquer temporairement la machine lorsqu'elle a atteint le numéro de cycles programmés pour l'entretien ou la décalcification. Afin d'obtenir le code de déblocage, il faut s'adresser à l'entreprise qui a effectué l'installation ou qui fournit le service d'entretien. Après avoir obtenu le code, il faut l'insérer dans la fonction:

- Confirmer la fonction «DÉBLOCAGE», le curseur clignotant se positionne sous le premier chiffre à modifier;
- insérer le chiffre et le confirmer;
- après chaque confirmation, le curseur clignotant se positionne sous le chiffre successif, et ainsi de suite jusqu'à l'achèvement du code.

12.8 Réglage de la crème

La qualité de crème dans les boissons est proportionnelle à l'action sur le levier de réglage (24).

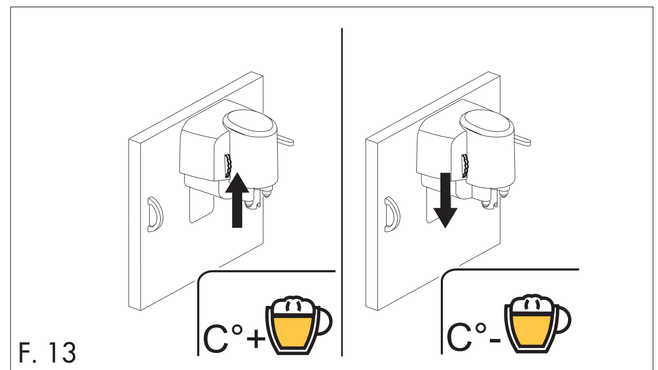
- En tournant le levier vers la droite, on obtient une quantité majeure de crème.
- En tournant le levier vers la gauche, on obtient une quantité mineure de crème.


F. 12

12.9 Réglage de la température

La température du lait est déterminée par l'actionnement du levier de réglage (25)

- Tourner le levier vers le haut pour augmenter la température.
- Tourner le levier vers le bas pour réduire la température.



F. 13

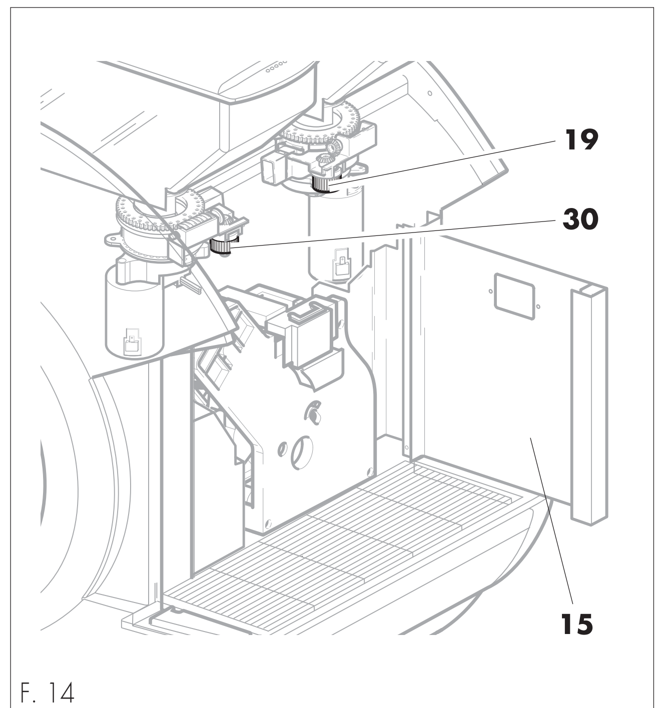
12.10 Réglage de la mouture


Indépendamment du mélange de café, une mouture très fine (index sur des valeurs basses) augmente la densité, la crème du boisson et son temps de distribution, vice versa une mouture grossière (index sur des valeurs élevées) en fait diminuer la densité, la crème et le temps de distribution.


À la fin de la course, ne pas tourner la poignée (19 - 30 - Fig. 14) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, car cette opération provoque le verrouillage des meules et par conséquent le blocage de la machine.
En cas de blocage des meules à cause des corps étrangers dans le mélange de café, et par conséquent en cas de blocage de la machine(l'écran affiche : «ERREUR»), s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé.

REMARQUE - La moulure est réglée par défaut lors de la fabrication en usine, mais il est également possible de la modifier en suivant les instructions suivantes:

- Ouvrir le volet (15 - Fig. 14), tourner la poignée (19-30 - F. 14) en sens inverse aux aiguilles d'une montre pour rendre la mouture plus fine (l'index se porte sur une valeur plus basse), ou bien dans le sens des aiguilles d'une montre pour la rendre plus grossière (l'index se porte sur une valeur plus élevée).



F. 14

12.11 Messages affichés.

REMARQUE - Par la suite est reportée une liste des alarmes (outre que les alarmes déjà décrits) affichables à l'écran et les conditions correspondantes de la machine.

STANDBY: machine éteinte (avec l'interrupteur général en position «I») avec la fonction allumage/arrêt automatiques activées (Paragr. 12.7.1.)

ANTICONGÉLATION: machine éteinte (avec l'interrupteur général en position «I») le programme qui protège les chaudières du givrage est activé (paragr. 12.7.1).

LAVAGE PROGRAMMÉ: affiché lorsque la machine effectue le lavage automatique du distributeur de café (paragr. 12.7.1).

CHARGER LE CIRCUIT: affiché lorsque la machine, pendant la distribution d'une boisson quelconque, détecte le manque d'eau dans les chaudières.
Après avoir vérifié la présence d'eau dans le réseau de distribution, appuyer sur la touche (^ dans la version COFFEE), tant que l'eau sort régulièrement du tuyau (11) et du distributeur de café (22). Dans la version «COFFEE» l'eau ne sort que du distributeur.

PROGRAMMATION: affiché lorsqu'on entre dans la programmation de la machine (paragr. 12.6).

VIDER LES MARCS: affiché lorsque le tiroir à marc (16) est presque plein (la machine a effectué le numéro programmé de distributions).
Il est quand même possible d'effectuer des distributions ultérieures.

HORS SERVICE - VIDER LES MARCS: le tiroirs à marc (16) est complètement plein (la machine a effectué le numéro programmé de distributions).
La machine est bloquée et aucune distribution n'est plus possible tant que le tiroir n'est vidé.

FERMER LE VOLET: le volet (15) n'est pas fermé correctement.

INSÉRER LE TIROIR: le tiroir à marc (16) n'est pas inséré correctement.

INSÉRER LE BAC D'ÉGOUTTEMENT (équipement 2 moulin à café exclu): le bac de café moulu (12) n'est pas inséré correctement.

INSÉRER LE GROUPE: le groupe café (27) n'est pas inséré correctement.

ERREUR GROUPE: le groupe café (27) effectue de manière incorrecte son cycle de travail ; éteindre donc la machine et appeler le CENTRE D'ASSISTANCE AUTORISÉ.

ERREUR POMPE: une pompe est endommagée. Éteindre la machine et appeler le CENTRE D'ASSISTANCE AUTORISÉ.

ERREUR CAPTEUR 01: il est affiché lorsque un capteur de température est endommagé. Éteindre la machine et appeler le CENTRE D'ASSISTANCE AUTORISÉ.

ERREUR TEMPÉRATURE. 01: il est affiché lorsque une résistance des chaudière est endommagée. Éteindre la machine et appeler le CENTRE D'ASSISTANCE AUTORISÉ.

DÉCALCIFICATION: il est nécessaire d'intervenir sur la machine, et après avoir effectué le numéro programmé de distributions, éteindre la machine et appeler le CENTRE D'ASSISTANCE AUTORISÉ.
Les interventions de décalcification sont établies par des cycles de travail de la machine et programmables par le Technicien de Maintenance.

ENTRETIEN: il est nécessaire d'intervenir sur la machine, et après avoir effectué le numéro programmé de distributions Éteindre la machine et appeler le CENTRE D'ASSISTANCE AUTORISÉ.
Les interventions d'entretien sont établies par des cycles de travail de la machine et programmables par le Technicien de Maintenance.

12.12 Mise hors circuit de la machine

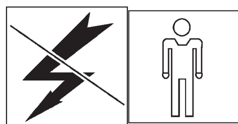
Arrêt automatique et programmé

Cette fonction est possible lorsque la fonction «ALLUMAGE AUTOMATIQUE» est activée. (paragr. 12.7.1) et la programmation de «HORAIRES ON/OFF» a été effectuée
À l'heure programmée la machine passe en «STANDBY».

Arrêt manuel

Ce type d'arrêt est nécessaire lorsque la fonction «ALLUMAGE AUTOMATIQUE» n'est pas activée. (paragr. 12.7.1)

À cette fin, il faut régler l'interrupteur général (18) et l'interrupteur omnipolaire en position «0» ou bien retirer la fiche.



13 - ENTRETIEN DE ROUTINE



Avertissements

- En cas de mauvais fonctionnement (généralement affiché à l'écran) éteindre immédiatement la machine, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur omnipolaire ou en débranchant la fiche, et contacter le CENTRE D'ASSISTANCE le plus proche.

- Avant d'effectuer toute intervention d'entretien et/ou de nettoyage, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur général (18) et de l'interrupteur omnipolaire (ou en débranchant la fiche).

- Toute intervention est à effectuer si la machine est refroidie.

- N'effectuer aucune opération de nettoyage si la machine est en «STANDBY».

- Ne jamais laver les composants de la machine dans le lave-vaisselle.

- Ne pas utiliser de jet directs d'eau.

13.1 Nettoyage de la machine



Si l'on doit ouvrir la porte de service de l'appareil, il faut placer le groupe de distribution du café en bas. Il ne sera pas possible d'accéder à l'intérieur de la porte si le groupe est placé dans une position autre que celle décrite.

- Le nettoyage de la machine est à effectuer quotidiennement et avant chaque interruption prolongée de la machine, afin d'éviter la solidification des accumulations dans les récipients, dans les bacs et dans les distributeurs.
- Toutes les parties amovibles de l'appareil à nettoyer doivent être lavées et rincées à l'eau courante.
- Nettoyer les revêtements, les panneaux et les commandes de la machine au moyen d'un chiffon souple, légèrement humecté avec de l'eau tiède.
- Les composants fixes et la machine doivent être nettoyés avec de l'eau froide ou tiède, en utilisant des éponges non abrasives et des chiffons humides.
- Toutes les parties à nettoyer sont aisément accessibles; il ne faut employer aucun outil.

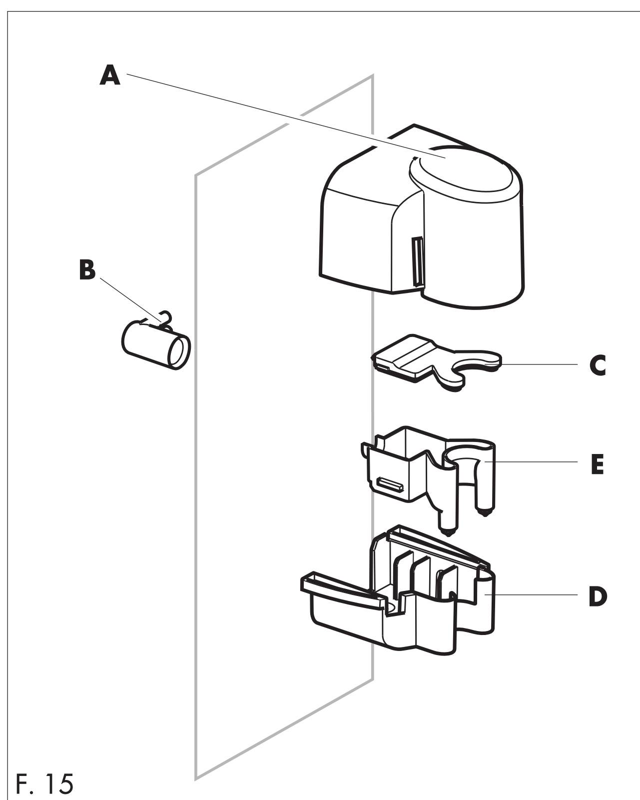


L'entretien et le nettoyage de routine protègent et gardent la performance de l'appareil pour longtemps et garantissent le respect des normes hygiéniques élémentaires.

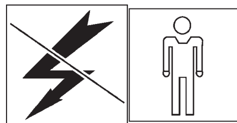
La machine signale automatiquement si des intervention d'entretien et/ou de décalcification sont à effectuer, le numéro précis de distributions est visible sur le compteur d'unité mécanique ou à l'écran de la machine ; si le Technicien de Maintenance n'intervient pas, cela peut engendrer le blocage de la machine.

13.1.1 Distributeur de café (Fig. 15)

Il est possible d'enlever :
- la protection supérieure (A) du distributeur en la tirant vers soi-même ;
- la protection inférieure (D) du distributeur en desserrant le bouton inférieur;
- le distributeur de café (C-E) en le tirant vers soi-même ;
- le raccord café (B) en le tournant de 90° environ.



F. 15

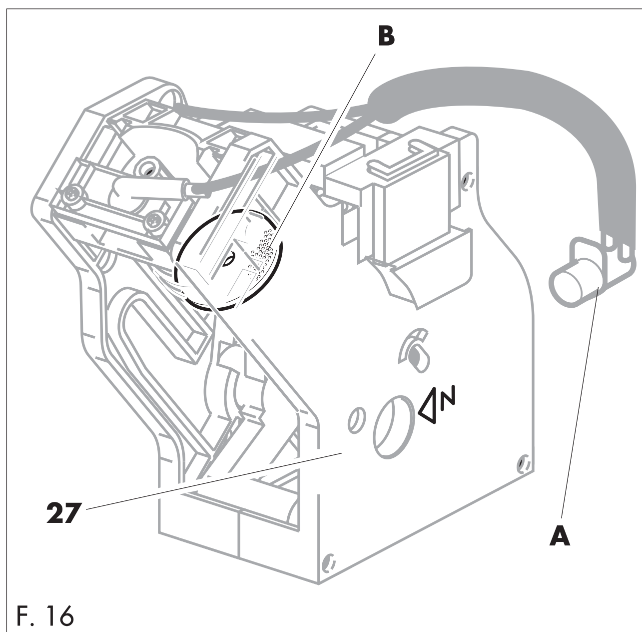


13.1.2 Groupe café (Fig. 16)



Terminer le café en grains avant d'effectuer le nettoyage.

- Le nettoyage du groupe s'effectue régulièrement avec les pastilles spéciales (paragr. «12.7.1 Description des fonctions - LAVAGE GROUPE»).
- Retirer le groupe café (27) en le saisissant par la poignée spéciale (A) et en appuyant sur la touche «PRESS».
- Laver avec beaucoup d'eau tiède.
  Ne pas utiliser de détergents.
- Gratter avec modération le filtre supérieur (B) avec une petite cuillère en plastique.



F. 16

13.1.3 Bac et grille d'égouttement.

Enlever le bac d'égouttement (13) de la machine et le laver à l'eau courante en ayant soin de ne pas abîmer la grille.

13.1.4 Tiroir à marc

Laver à l'eau courante le tiroir à marc (16) après avoir enlevé le bac d'égouttement (13) de son logement.

13.1.5 Tuyaux distributeurs vapeur et eau chaude (équipement COFFEE exclu)

Nettoyer les tuyaux (11-17) avec un chiffon humide non abrasif.
En cas d'obturation des buses, la partie finale des distributeurs peut être dévissée et les buses peuvent être ouverts par un pointeau.

13.1.6 Plaque chauffante

Nettoyer la plaque chauffante (4) avec un chiffon humide non abrasif.

13.1.7 Réservoir à café.

Nettoyer le réservoir à café (6 - 29) avec de l'eau et au moyen d'un chiffon humide non abrasif.

13.1.8 Nettoyage du cappuccinatore

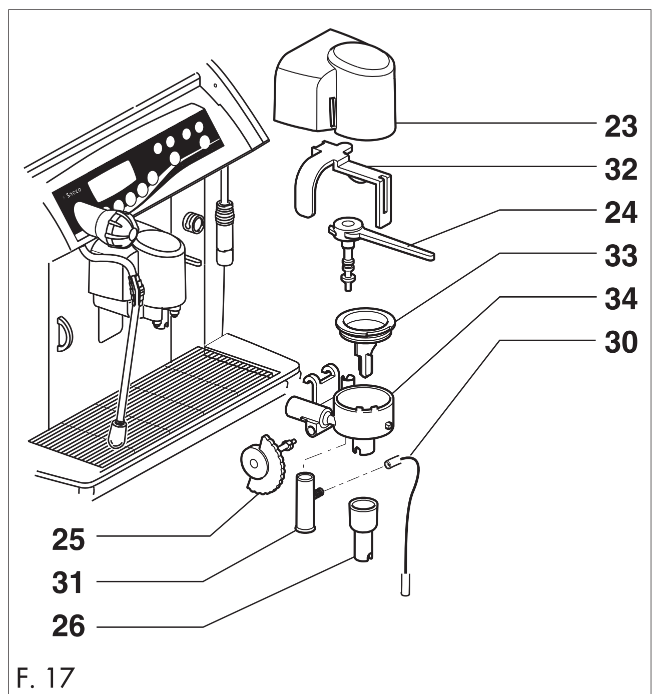


N'effectuer aucune opération de nettoyage du cappuccinatore si la machine est en «STANDBY».
Le nettoyage est à effectué à chaque utilisation du CAPPUCCINATORE, afin d'éviter la solidification des accumulations.
Tous les composants démontables doivent être lavés et rincés à l'eau courante.

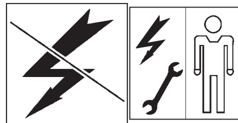
13.1.9 Groupe distributeur cappuccino (Fig. 17)

Afin de nettoyer séparément les éléments du groupe cappuccinatore, il faut défiler:

- la protection supérieure (23) en la tirant vers soi-même;
- extraire le cappuccinatore (29) en le tirant vers soi-même;
- la fourchette (32);
- le levier de réglage de la crème (24) ;
- le levier de réglage de la température (25) ;
- le bouchon du corps du cappuccinatore (33) ;
- le raccord (31) de raccordement du tuyau d'aspiration au corps cappuccinatore ;
- le distributeur de lait (26) ;
- le tuyau d'aspiration du lait (30).



F. 17



14 - ENTRETIEN CURATIF

REMARQUE - Toutes les interventions concernant des réparations et des remplacements de composants font partie de l'entretien curatif. Ces opérations doivent être exécutées seulement par le Technicien de Maintenance.

14.1 Blocage du moulin à café

- La présence d'un corps étranger dans le café en grains peut provoquer le blocage des meules et par conséquent le blocage de la machine: l'écran affiche le message «ERREUR MEULE».
- Dans ce cas-là, il est nécessaire d'ouvrir le moulin à café (20-31) et d'enlever le corps étranger.

14.1.1 Démontage/montage du moulin à café

- Fermer le cloison (A) du réservoir à café (H).
- Enlever les vis (B) du réservoir à l'aide de l'outil fourni (C). Défiler le réservoir de la machine en le retirant vers le haut.

Mod. **LUXE**
Mod. **COFFEE**
Mod. **CAPPUCCINO**

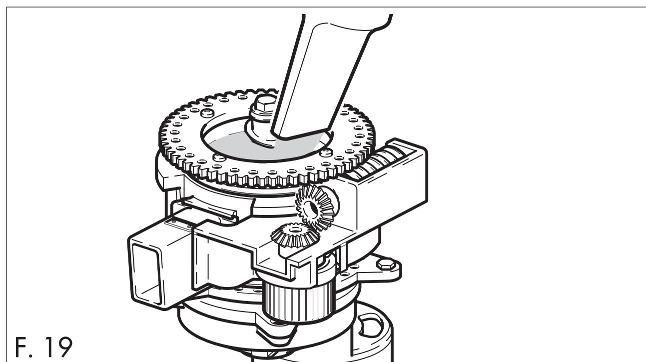
H A C H B

Mod. **2 MOULIN À CAFÉ**

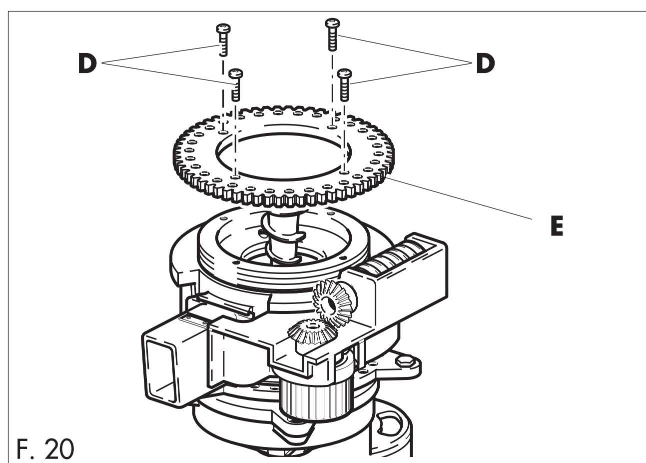
H A C H B

F. 18

- À l'aide d'un aspirateur, enlever les grains de café de l'entrée du moulin à café.


F. 19

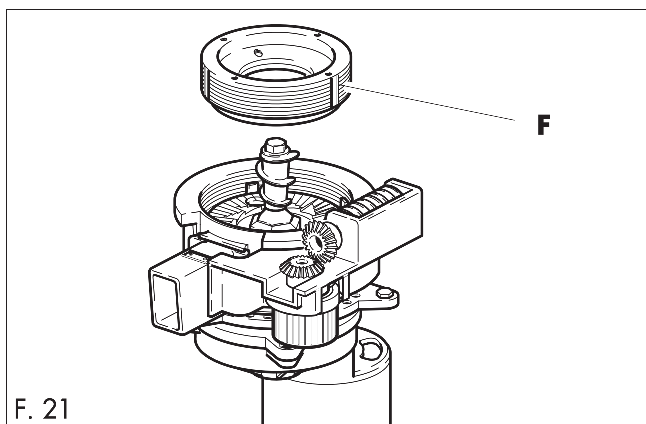
- Enlever les vis (D).
- Enlever la roue dentée (E).



F. 20

- Dévisser et ôter la bague de réglage (F) et nettoyer les deux meules à l'aide d'un aspirateur et d'une aiguille.

Vérifier l'état d'usure des meules. Remplacer les meules en cas d'endommagements.

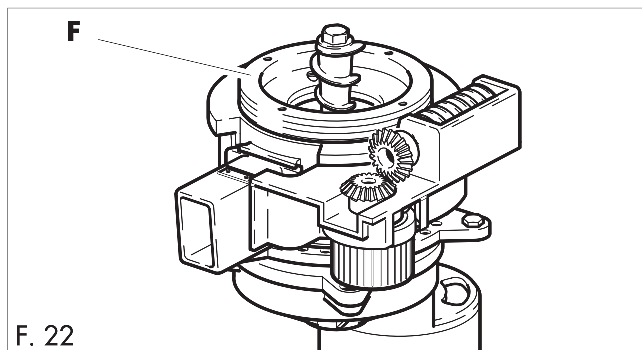


F. 21

Afin de remonter le moulin à café, suivre les instructions suivantes:

- Visser à la fin de course la bague de réglage (F) et donc la desserrer d'un demi tour.

Le desserrage d'un demi tour de la bague de réglage est fondamental, afin d'éviter le blocage et l'endommagement des meules.

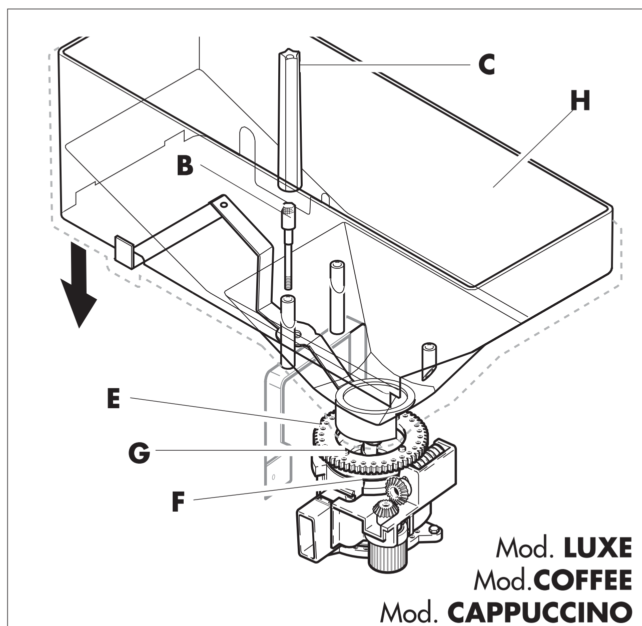


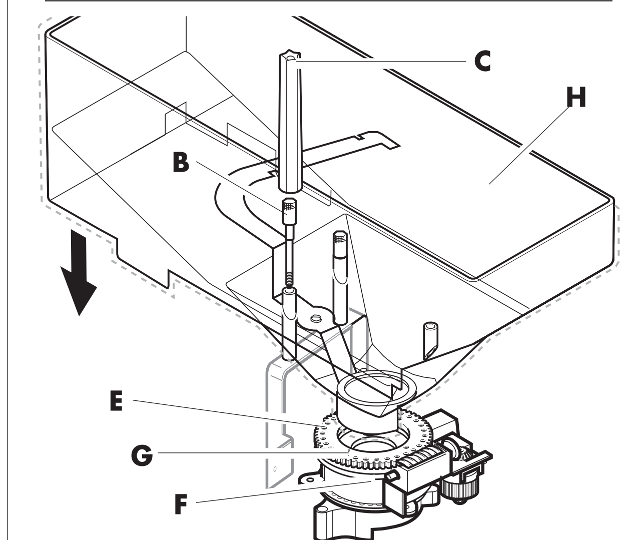
F. 22

- Repositionner la roue dentée (E) et la bloquer en serrant les vis (D).
- Remplir le réservoir à café (H).

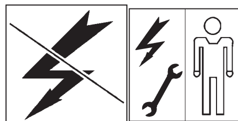
Faire attention au positionnement de la garniture (G): elle doit entrer correctement dans la roue dentée (E) et dans la bague (F).

- Fixer le réservoir (H) en serrant les vis (B) au moyen de l'outil (C).



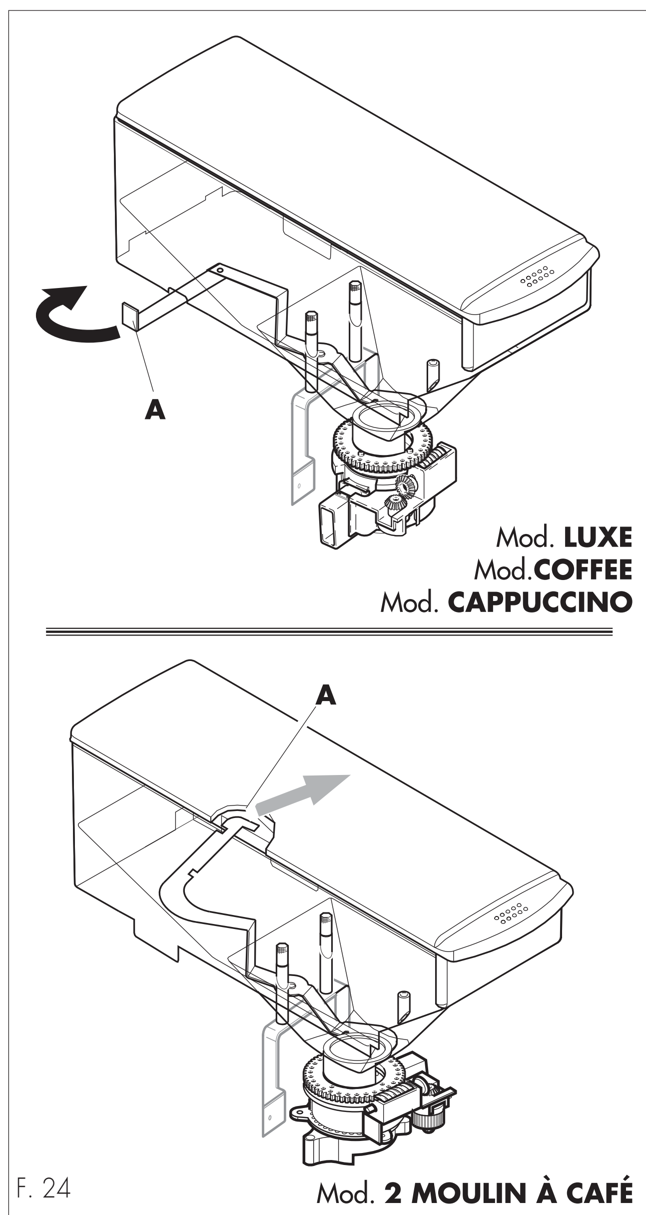


F. 23



- Ouvrir le cloison (A).

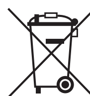

Pour reprendre l'emploi ordinaire de la machine, il est nécessaire de régler la mouture de nouveau.



F. 24

15 - INSTRUCTIONS POUR LE TRAITEMENT DE FIN DE VIE UTILE

L 'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation,son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment -WEEE).



Le logo [redacted] ci-contre apposé sur l 'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.
Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.
En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l 'environnement et la santé humaine.


La démolition du distributeur ou de ses parties, doit s'effectuer dans le respect de l'environnement et conformément aux normes en vigueur en la matière.

16 - INCONVÉNIENTS - PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Par la suite sont reportées les anomalies éventuelles de fonctionnement de la machine. Si la case «solution» contient le symbole , cela signifie que l'intervention doit être effectuée par le Technicien de Maintenance.

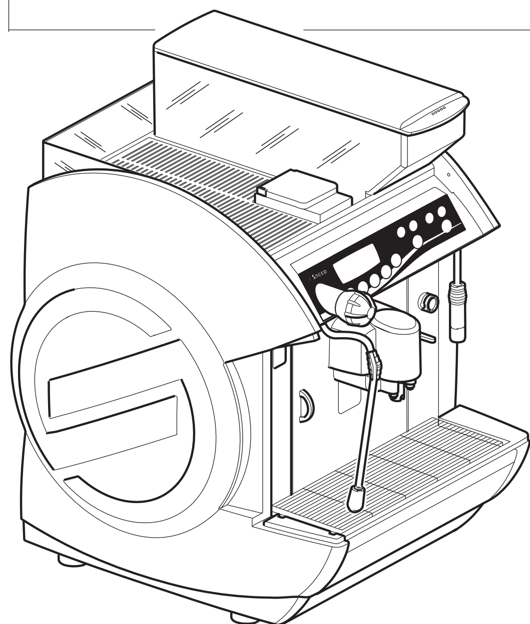
INCONVÉNIENT	CAUSE	SOLUTION
La machine ne se met pas en circuit	Pas de courant	Contrôles: vérifier si la fiche est branchée;
		vérifier si l'interrupteur omnipolaire (si présent) est allumé;
		contrôler les fusibles de l'installation électrique;
		vérifier les connexions électriques;
L'écran affiche: «TIROIR A MARC - PLEIN»	Le tiroir à marc est plein	Vider le tiroir à marc et le remettre en place correctement.
Erreur de la meule	Le moulin à café est bloqué	Nettoyer le moulin à café (paragr. «14.1 Blocage du moulin à café»).
À la place du café, ne sort que de l'eau	On a pressé la touche de sélection café prémoulu avant de remplir le compartiment à café en poudre	Introduire la dose de café dans le compartiment et répéter le cycle
Ni eau ni vapeur ne sortent	Le trou du tuyau de la vapeur/eau chaude est engorgé	Le nettoyer par une aiguille très fine
Le café coule trop rapidement	La mouture est trop grosse	La régler sur un degré plus fin
Le café coule trop lentement	La mouture est trop fine	Le régler sur un degré plus grossier
Le café n'est pas assez chaud	La tasse n'est pas préchauffée	Préchauffer la tasse sur la plaque chauffante
	La machine n'a pas encore atteint la température idéale	Attendre que la machine atteint la température optimale.
Le café a peu de crème	Le mélange n'est pas adapté, le café torréfié n'est pas frais, la poudre de café moulue est trop fine ou trop grossière	Changer de mélange de café ou contrôler le degré de mouture (si prémoulu)
La machine met trop de temps pour se chauffer, la quantité d'eau est limitée	Le circuit de la machine est engorgé par le calcaire	Détartrer la machine
Le groupe de distribution ne peut pas être enlevé	Le groupe de distribution de café n'est pas dans sa position de base (N).	Mettre hors circuit et en circuit la machine par l'interrupteur général
L'unité centrale ne peut pas être mise en place	Le groupe de distribution de café n'est pas dans sa position de base (N).	Tourner manuellement le groupe jusqu'à la position base (N), en faisant correspondre la référence sur l'arbre avec la flèche N (Fig. 15).
Le cappuccinatore ne distribue pas de lait	La température du lait à employer n'est pas assez basse (voir avertissements)	Tourner le levier de réglage de la température vers le bas
	Le conteneur du lait est vide	Remplir le conteneur du lait

Saeco

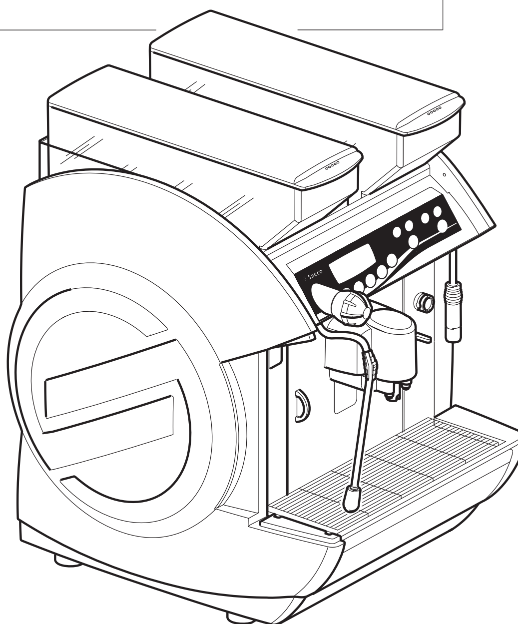
Máquina automática para café espresso

Modelo

IDEA



Type: CAP002/A/B



Type: CAP003B

CE

USO E MANUTENÇÃO

APRESENTAÇÃO

- O presente manual é parte integrante da máquina e portanto terá de ser guardado em lugar conhecido, facilmente accessível, em boas condições, para toda a vida operativa da máquina (inclusive eventuais passagens de propriedade). Seu alvo, é a transmissão de informações necessárias para o uso competente e certo da máquina mesma.
- Em caso de perda ou deterioração da presente publicação, peça uma cópia dela para um Centro de Assistência Autorizado, especificando modelo e ano de construção.
- Os Centros de Assistência Autorizados, além disso, são disponíveis para qualquer esclarecimento técnico, informações sobre o funcionamento, assistência técnica e abastecimento de peças sobresselentes.
- Os argumentos tratados são destinados, exclusivamente, à utilização da máquina em condições de segurança para as pessoas, a máquina e o ambiente, interpretando uma diagnóstica elementar de avarias e condições de funcionamento anômalo, executando simples operações de verificação e manutenção, no máximo respeito das prescrições mencionadas nas páginas a seguirem e das Normas de Segurança e Saúde vigentes.
- Antes de cada intervenção leia com o máximo cuidado e assegure-se de ter compreendido o conteúdo da presente publicação.
- O uso da máquina por mais utilizadores (singularmente), prevê a absoluta necessidade de todos eles examinarem atentamente o manual de instruções.
- O Fabricante reserva-se o direito de modificar e melhorar os modelos em objecto, sem obrigação de fornecer qualquer pré-aviso.
- Para exigências particulares recorra ao Distribuidor ou para o Importador (se estiver) da própria Nação ou para o Fabricante.
-

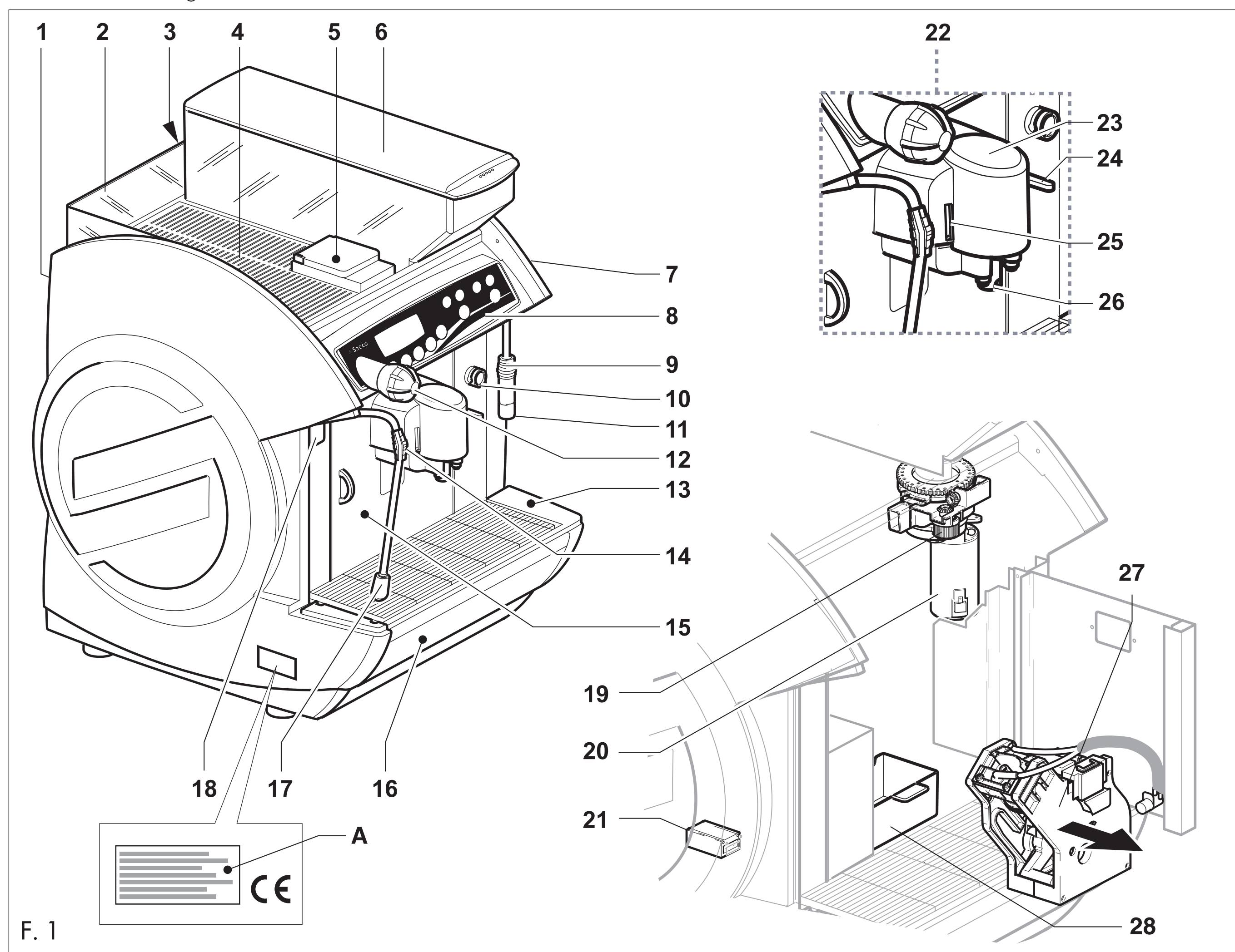
Construtor: **SAECO Vending S.p.A.**
Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

ÍNDICE

1a - COMPOSIÇÃO DA MÁQUINA

Mod. **LUXE**
Mod. **COFFEE**
Mod. **CAPPUCCINO**

NOTA - Quando não forem expressamente mencionados no texto, os números de posição de partes da máquina referem-se a esta figura.



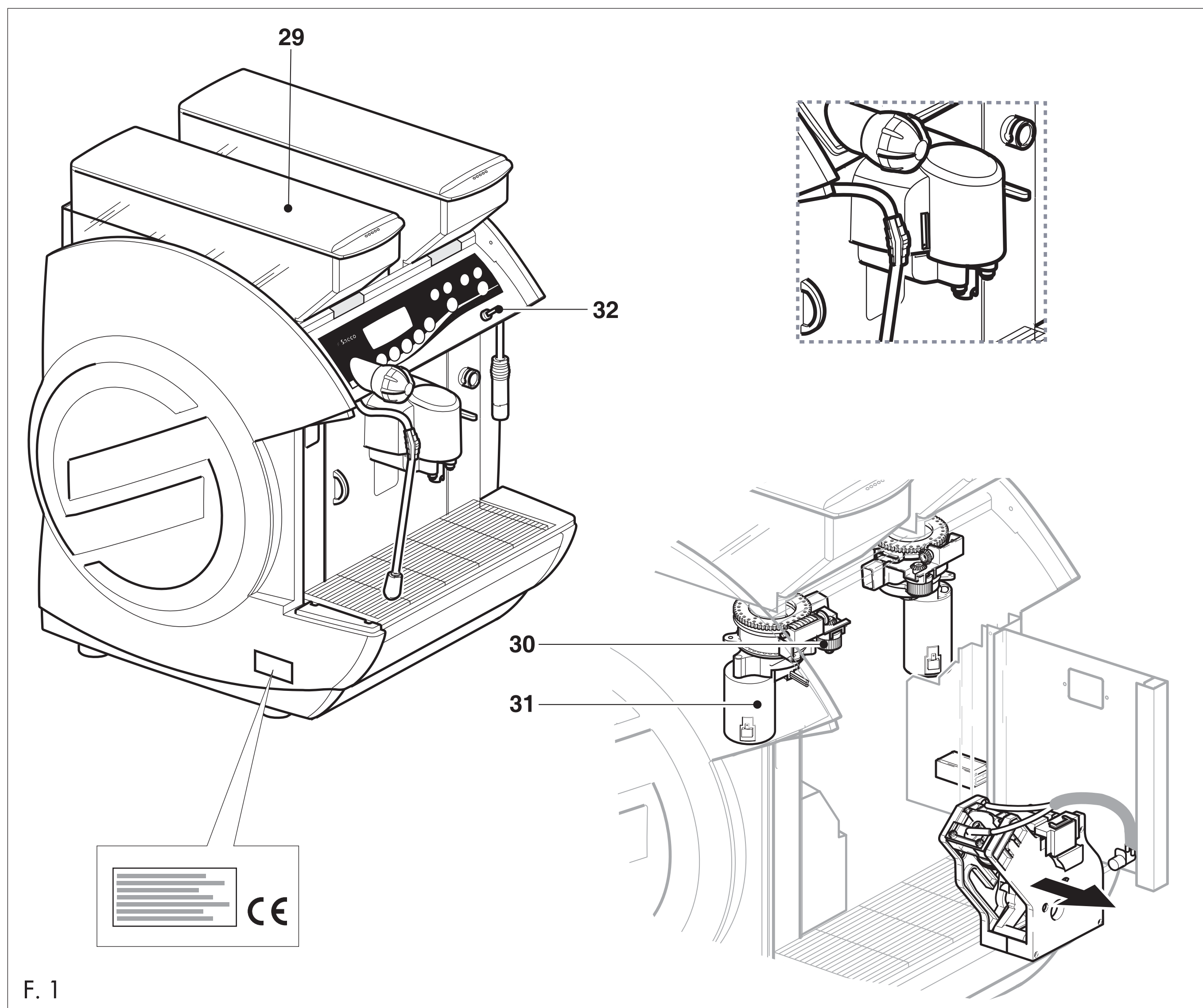
F. 1

A Placa CE
1 Painel esquerdo
2 Vitrina pequena
3 Painel traseiro
4 Plano aquecedor de xícaras
5 Portinhola para café pré-moído
6 Recipiente café em grãos direito
7 Painel direito
8 Painel de comando
9 Protecção de borracha
10 Pinça trava tubo (modelo CAPPUCCINO)
11 Bico água quente (excetuado o modelo COFFEE)
12 Torneira seleccionadora vapor (excetuado o modelo COFFEE)
Sentido horário: jacto vapor aberto
Sentido anti-horário: jacto vapor fechado
13 Bandeja de limpeza
14 Protecção de borracha
15 Portinhola
16 Gaveta p/recolher borras
17 Bico vapor (excetuado modelo COFFEE)
18 Interruptor geral
"**I**" Funções eléctricas habilitadas - Máquina ligada - Lâmpada piloto, acesa.
"**O**" Funções eléctricas desabilitadas - Máquina desligada- Lâmpada piloto do botão "I", apagada.
19 Manopla de regulação do grau de moagem direito
20 Grupo moedor de café direito
21 Contador de impulsos mecânico
Visualiza o número de distribuições executadas pela máquina.
22 Grupo de distribuição de café
23 Cobertura para grupo de distribuição
24 Regulação da espuma do leite (modelo CAPPUCCINO)
25 Regulação da temperatura (modelo CAPPUCCINO)
26 Grupo de distribuição do leite (modelo CAPPUCCINO)
27 Grupo café
28 Bandeja de limpeza

1b - COMPOSIÇÃO DA MÁQUINA

Mod. **2 MOEDOR DE CAFÉ**

NOTA - Quando não forem expressamente mencionados no texto, os números de posição de partes da máquina referem-se a esta figura.



F. 1

29 Recipiente café em grãos esquerdo
30 Manopla de regulação do grau de moagem esquerdo
31 Grupo moedor de café esquerdo
32 Selector para recipiente de café

2 - NOTAS DE CONSULTA

2.1 Abreviações

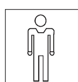
F. = Figura
P. = Página
Pr. = Parágrafo
T. = Tabela

2.2 Simbologia de redação

ATENÇÃO! Preste o máximo cuidado ao significado dos símbolos: a função deles é a de não repetir noções técnicas ou advertências de segurança, portanto são verdadeiros e próprios "pró-memória". Consulte, por isso, o elenco de símbolos cada vez que houver dúvidas sobre o significado deles.

	ATENÇÃO! - Informações sobre a segurança do utilizador e a integridade da máquina.
	ATENÇÃO! - Intervenções potencialmente perigosas para o técnico em manutenção.
	IMPORTANTE! - Chama a atenção sobre um argumento particularmente importante.
	Máquina desligada - Operações a executarem com alimentação de energia eléctrica desligada.
	Utilizador - Intervenções de competência do usuário da máquina.
	Técnico em manutenção- Operações de exclusiva competência do pessoal encarregado da manutenção extraordinária e dos consertos.

3 - UTILIZADOR



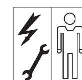
- Pessoa adulta para a qual são de exclusiva competência as seguintes operações:

  - Condução, presídio e desligamento da máquina.
  - Abastecimento de café em grãos.
  - Regulação dos parâmetros de distribuição.
  - Esvaziamento bandejas de colecta, borras e líquidos.
  - Limpeza externa da máquina.



É proibido o uso da máquina a crianças, adolescentes e pessoas não auto-suficientes.

4 - TÉCNICO EM MANUTENÇÃO



- Pessoa encarregada as seguintes operações:

  - Instalação, accionamento, regulação e ajuste da máquina.
  - Manutenção extraordinária, consertos e substituições de peças sobresselentes.

5 - EMPREGO DA MÁQUINA

- As máquinas objecto do presente manual, foram projectadas, realizadas e protegidas para a distribuição automática (programável) de bebidas:

  - à base de café em grãos moído na hora;
  - à base de café pré-moído (excetuado o modelo 2 Moedor de café);
  - à base de leite e café em grãos moído na hora (modelo CAPPUCCINO).
  - água quente e vapor aquoso (excetuado o modelo COFFEE) para a preparação e o aquecimento de bebidas.
  - leite quente (modelo CAPPUCCINO).



Qualquer outra utilização das máquinas, não é prevista pelo Fabricante que é isentado contra qualquer responsabilidade por danificações de cada natureza, causadas por um emprego impróprio das máquinas mesmas. O uso impróprio, determina, além disso, a anulação de cada forma de garantia.

6 - ADVERTÊNCIAS E CAUTELAS

- Para a manutenção ordinária, não utilize, de qualquer maneira, detergentes, diluentes, solventes, etc...
- A limpeza é limitada às partes desligadas da tensão eléctrica e tem de ser executada com produtos neutros e biodegradáveis e sempre de interruptor geral, ou de interruptor multipolar, em posição "0" (OFF), ou depois de ter tirado o cabo de alimentação da tomada de parede.

- A manutenção ordinária tem de ser executada por pessoal competente ou, pelo menos, adequadamente avisado e instruído e munido de requisitos psico/físicos necessários, conforme as instruções mencionadas a seguirem e as Normas de Segurança e Saúde vigentes.
- É taxativamente proibido colocar e/ou abandonar em cima da máquina ferramentas e tudo que for potencialmente lesivo para a segurança de pessoas e para a integridade da máquina.
- Modificações e alterações (mesmo se leves), além do emprego de peças sobresselentes não originais, isentam o Fabricante contra cada responsabilidade por danificações de cada natureza e determinam a perda de qualquer direito de garantia.
- Utilize exclusivamente água potável.
- O leite a utilizar para o CAPPUCCINATORE deve ser mantido e guardado em um aparelho refrigerante a uma temperatura não superior a 4° C, e não deve ser deixado inutilizado, fora do frigorífico, por um período superior a 30 minutos.
- Se o "CAPPUCCINATORE" permanecer por um período superior a 1 hora sem uso, será preciso efectuar um ciclo de limpeza dos tubos, antes da sua reutilização. Para efectuar um ciclo de limpeza dos tubos, é preciso:
  - introduzir o tubo de aspiração do leite num recipiente com água;
  - pressionar a tecla ;
  - aguardar o final da distribuição de água.

  Nota: A água não deve estar quente.
- Utilizar um set novo de guarnições sempre que a máquina for desligada e ligada novamente ao sistema hídrico.

O aparelho não é destinado ao uso por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou ainda com experiência e/ou competências insuficientes, excepto que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam dela as instruções necessárias para utilizá-lo.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar-se de que não estejam a brincar com o aparelho.
- Este aparelho é destinado ao uso nas aplicações domésticas e similares, tais como:
. áreas destinadas à cozinha e reservadas ao pessoal nos negócios, escritórios e em outros ambientes profissionais;
. propriedades agrícolas;
. utilização por parte de clientes de hotéis, motel e outros ambientes de carácter residencial;
. ambientes de tipo bed and breakfast.

7 - PRECAUÇÕES GERAIS

- Antes de usar a unidade, assegure-se sempre e em via preventiva de não duvidar do conteúdo do presente manual. A transgressão das normas incluídas nele, isenta o Fabricante contra responsabilidade por danificações de qualquer natureza para pessoas e/ou coisas.
- Guarde esta edição para futuras referências.
- Verifique preventivamente (em caso de nova instalação), o respeito das normas mínimas de segurança, a colocação e operação da máquina, relevando condições ambientais (temperatura, umidade, iluminação) e a idoneidade dos espaços operativos.
- A eventual danificação do cabo de alimentação eléctrica, prevê a intervenção da Assistência Técnica Autorizada ou do técnico em manutenção.
- A máquina não é utilizável para uso externo.
- Em caso de mau funcionamento, peça sempre a intervenção do técnico em manutenção.
- É proibido utilizar jactos de água para a limpeza.

8 - INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA

8.1 Dados de identificação

Na placa (A) são escritos os seguintes dados de identificação da máquina:

- Fabricante e marcação CE
- modelo
- N° de matrícula
- ano de fabricação
- tensão eléctrica de alimentação (V) e freqüência (Hz)
- potência eléctrica absorvida (W)
- número fases da linha eléctrica (PH)
- pressão admitida na rede hídrica (MPa)

NOTA - Para eventuais pedidos aos Centros de Assistência Autorizados, indique modelo e número de matrícula.

8.2 Características técnicas

Tensão de alimentação 230V/400V 2N

Comprimento cabo alimentação .... mm. 1.500

Potência instalada:
Mod. LUXE .... W 3.300
Mod. COFFEE.. W 1.700
Mod. CAPPUCCINO .... W 3.300
Mod. 2 MOEDOR DE CAFÉ......................... W 3.300

Pressão hídrica ....MPa 0,1÷0,8 (1÷8 bares)

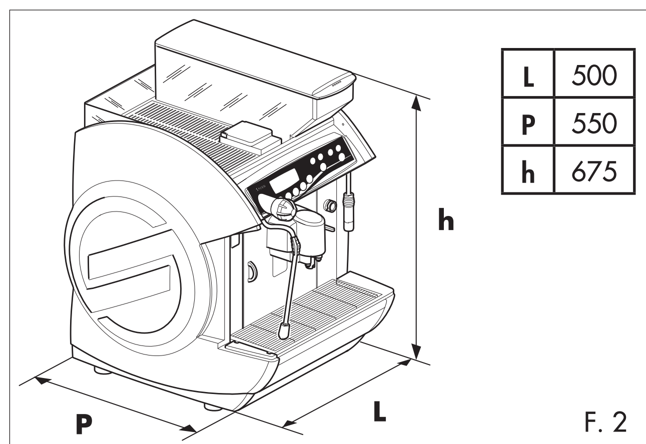
Nível de pressão sonora ponderada A .... inferior a 70 dB

Peso:
Mod. LUXE .... kg 53
Mod. COFFEE.. kg 45
Mod. CAPPUCCINO .... kg 54
Mod. 2 MOEDOR DE CAFÉ...................... kg 58,5

Capacidade recipiente do café............................... kg 2

NOTA - As máquinas são programáveis para dosagens de qualquer tipo de distribuição. A maioria dos componentes eléctricos, é alimentada com 24 Vdc.

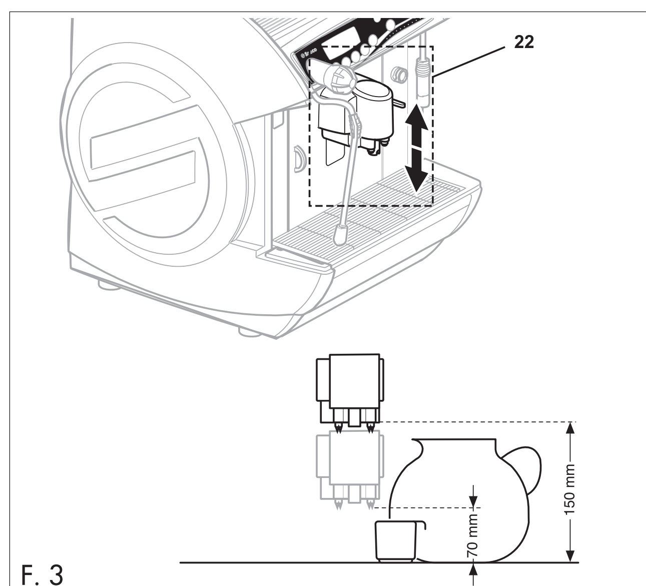
8. Dimensões da máquina



F. 2

8.4 Grupo de distribuição de café

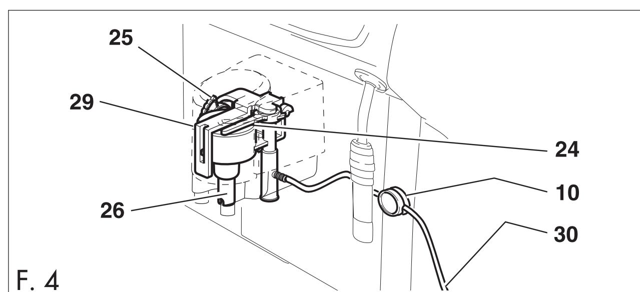
A posição deste grupo (22) pode ser modificada conforme a altura do recipiente utilizado.
É de fato possível posicionar o grupo de distribuição para cima ou para baixo
É possível desta maneira obter diferentes alturas de distribuição.



F. 3

8.5 Grupo Cappuccinatore (F. 4)

O grupo cappuccinatore, é composto por:
- tubo de aspiração do leite (30);
- pinça trava tubo (10);
- corpo cappuccinatore (29);
- regulação da qualidade da espuma (24);
- regulação da temperatura (25);
- grupo de distribuição do leite (26).



F. 4

9 - DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

NOTA - As máquinas objecto da presente publicação, são realizadas conforme as específicas Normativas européias vigentes e por isso são protegidas em cada parte potencialmente perigosa.

- Eventuais sobrepressões na instalação hídrica destinada à produção de vapor e de água quente, são interceptadas por n° 3 válvulas de segurança.
- Um termostato impede superaquecimentos das caldeiras.
- A posição da gaveta p/recolher borras (16) e da portinhola (15), é controlada por n° 2 micro-interruptores a determinarem a parada do funcionamento da máquina se um componente não estiver posicionado correctamente; (no visor vai aparecer a indicação do componente fora do lugar).
- Um contador de impulsos electrônico e um outro mecânico, memorizam o número de distribuições produzidas e consentem a programação da manutenção ordinária.

9.1 Bicos de distribuição de vapor e água quente (excetuado modelo COFFEE) (F. 1)

Os bicos de distribuição de vapor (17) e água quente (11) são equipados com adequadas proteções de borracha (9 e 14) para segurá-los e orientá-los, mesmo se forem superaquecidos.

9.2 Riscos remanescentes

- As características de construção das máquinas, objecto da presente publicação, não permitem a proteção do utilizador pelo jacto direto de vapor ou água quente (excetuado o modelo COFFEE).

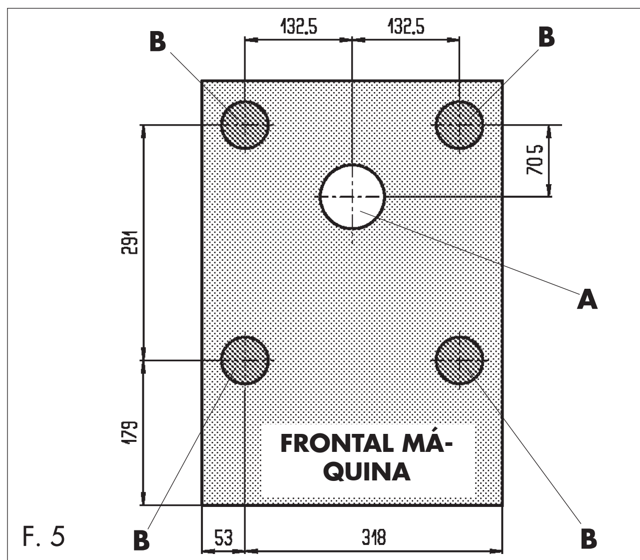
- Perigo de queimas - na distribuição de água quente e vapor, não dirija os jactos para terceiros ou para si mesmo. Segure o bico, exclusivamente pelas respectivas proteções antiqueimas (9 - 14).

Não utilize recipientes que não sejam de material "para alimentos".

Atenção! para evitar que resíduos de usinagens possam entrar em contacto com as bebidas, distribua, antes da primeira colocação em funcionamento definitiva do distribuidor, aproximadamente 0,5 l de água por cada conduto de distribuição. Somente depois dessa operação as bebidas distribuídas poderão ser consumidas.

O aparelho não é apropriado para instalação em lugares onde seja possível a utilização de um jacto de água.

O aparelho só deve ser instalado em lugares onde a sua utilização/manutenção estejam exclusivamente reservadas ao pessoal qualificado.



F. 5

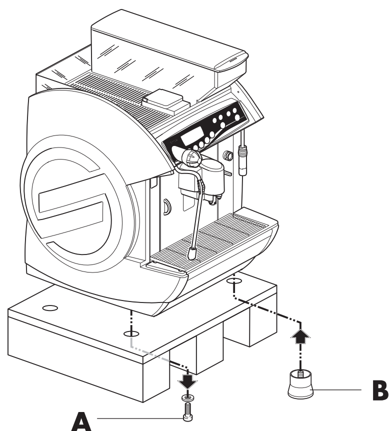
ATENÇÃO / IMPORTANTE
Para um correcto uso ergonómico da máquina, aconselha-se a instalar o aparelho acima de uma superfície de trabalho posicionada a uma altura não inferior a 1 m.

10 - INSTALAÇÃO

10.1 Notas sobre a colocação

- A máquina tem de ser instalada em lugar seco e abrigado, com temperatura ambiental: 10° C - 40° C e umidade máxima: 90%.

Levante a palete de modo de poder tirar os quatro parafusos **A** de fixação. Aparafusar os quatro pés de suporte **B**.



10.2 Posicionamento da máquina

NOTA - Verifique que o piano destinado à instalação da máquina, seja de dimensões e robustez adequadas para suportar, em segurança, a máquina mesma.

- Realize na base um furo de Ø 100 mm (A - F. 5).
- Posicione definitivamente, a máquina na superfície de apoio (os círculos E - F. 5, indicam a posição certa dos pés reguláveis).
- Nivele a máquina, ajustando os pés reguláveis (F - F. 6).

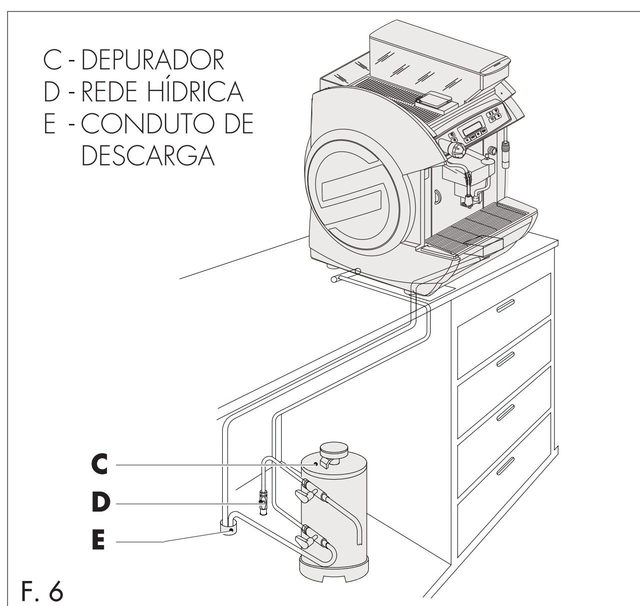
10.3 Ligação hídrica

Atenção! A dureza da água não deve ser nunca inferior a 8°F.

Aconselha-se de alimentar a máquina com água tratada com um dispositivo de descalcificação, sobretudo se for água de alto conteúdo de sais de cálcio e magnésio (água dura). Assegure-se de que a rede de distribuição hídrica seja de água potável com pressão incluída entre 1 e 8 Bares.

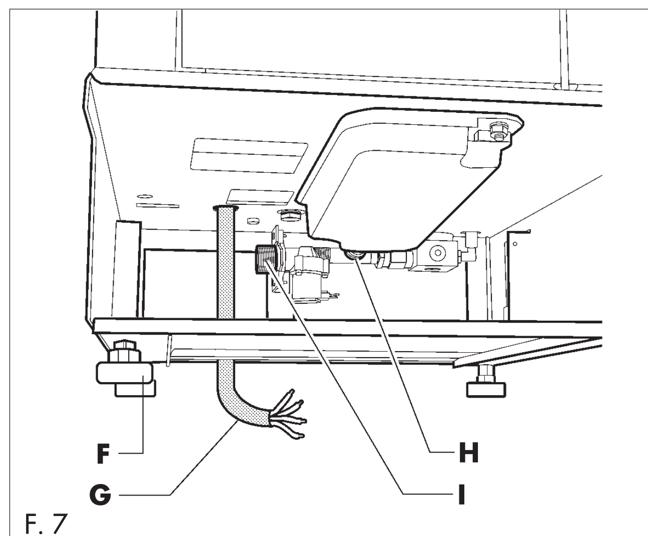
- Ligue à rede hídrica (D) o depurador (C).

N.B. antes de ligar o depurador à máquina, efectue uma lavagem até a água não se tornar límpida, proceda portanto à ligação do depurador à máquina.



F. 6

- Ligue um tubo de descarga para a junção (H - F. 7) e fixe-o por meio de braçadeira.
- Ligue (exclusivamente com tubo e junções de material "para alimentos") a máquina à rede de distribuição de água potável por meio da junção (I - F. 7).
- Introduza os tubos de descarga e carga no furo A.



F. 7

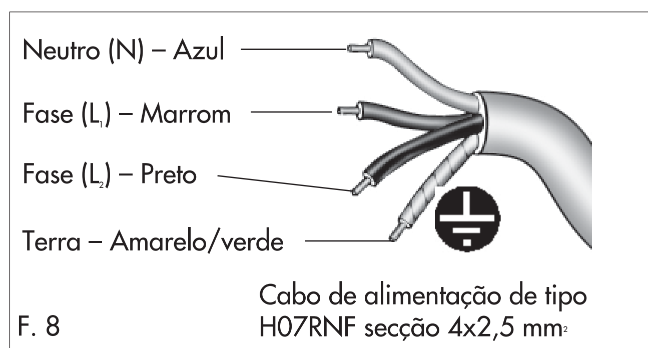
No caso em que a máquina deva ser reposicionada noutro lugar, será necessário substituir toda a junção velha por um nova (tubo de ligação à rede hídrica).

O tubo da rede hídrica deve ser certificado segundo o padrão IEC 61770.

10.4 Ligação eléctrica

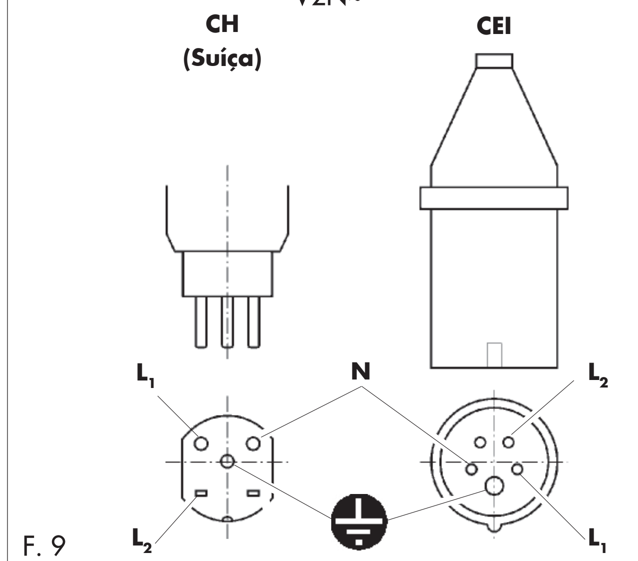
NOTA - Para instalações de corrente bifásicas 400 V, utilize as fases para fornecer à máquina 230 V em corrente monofásica (F. 8). Para a ligação monofásica 230 V, peça o kit adequado para a instalação (cód. %1034.R09).

- Introduza o cabo de alimentação eléctrica (G - F. 7) no furo (A).



F. 8

Ligação de tomada para linha eléctrica bifásica 400 V2N~



F. 9

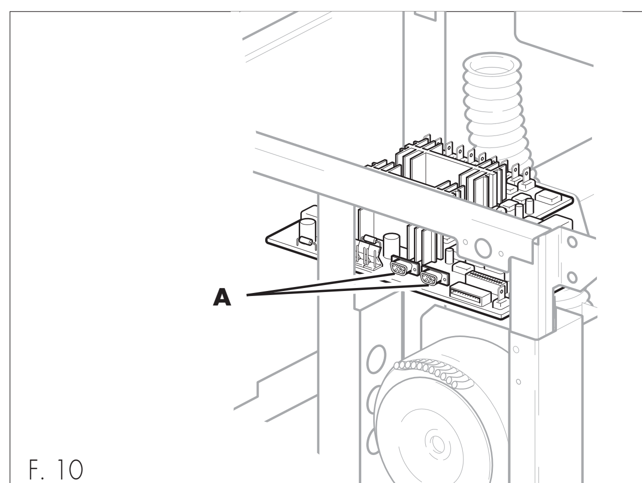
Conforme as normas vigentes nos Paises de utilização da máquina, o cabo de ligação à linha eléctrica tem de ser equipado com um interruptor multipolar (abertura mínima dos contactos: 3 mm), ou com uma tomada conforme as normas mesmas).
- O interruptor multipolar deve ser adequado para o absorvimento da máquina e para interceptar todas as polaridades da tensão.
- Verifique que os cabos eléctricos da instalação sejam proporcionados ao absorvimento da máquina.

O ponto de ligação (tomada eléctrica ou interruptor multipolar) tem de ficar em lugar facilmente alcançável pelo utilizador, para desligar a máquina da linha eléctrica em caso de necessidade.

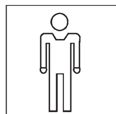
- Ligue o cabo (G - F. 7) para a linha de alimentação eléctrica.

10.5 Ligação porta serial

É possível ligar a máquina às aparelhagens dos CENTROS DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADOS para verificações e operações de programação por meio da porta serial (A - F. 10).



F. 10



11 - PRIMEIRO ACCIONAMENTO DA MÁQUINA

- Encha o recipiente (6 e 29) com a mistura de café em grãos escolhida.



Verifique que o café não contenha corpos estranhos potencialmente danosos para as mós.

- Verifique a presença dos componentes extirpáveis (13 e 16) e que a portinhola (15) esteja encerrada.
  Em caso contrário, quando accionar a máquina, vai aparecer no display a indicação do componente fora do lugar.
- Vire o interruptor multipolar sobre "I".
- Ligue a máquina por meio do interruptor (18); no display vai aparecer: "EM AQUECIMENTO, AGUARDE".
- Quando no display aparecer: "PRONTO PARA O USO", é preciso que:
  - Posicione o grupo de distribuição (22) para obter a altura adequada para os recipientes utilizados (Pr. 8.4).
  - Posicione um ou dois recipientes de baixo do grupo de distribuição.
- Pressione o botão correspondente ao tipo de bebida escolhida.

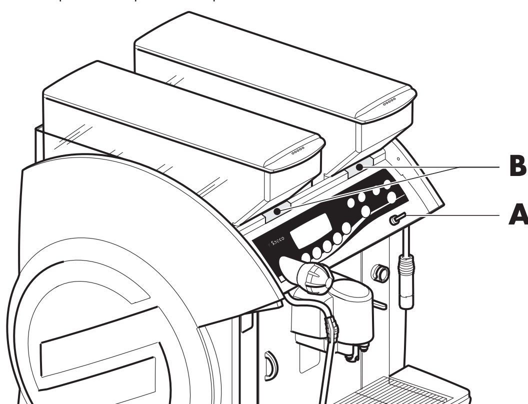


Embora todos os botões sejam já programados com valores standard, é preciso controlar que a bebida obtida corresponda às características desejadas. De outra maneira é preciso programar os botões do sistema de distribuição (Pr. 12.6).

12 - USO DA MÁQUINA



A versão Duo está equipada com 2 recipientes de café e 2 moinhos de café. Isto permite duplicar os produtos distribuíveis ou de introduzir uma quantidade diferente de produtos.
Para seleccionar um recipiente deve-se agir no botão A. A ligação do indicador luminoso B identificará o recipiente pronto para o uso.





Antes de utilizar a máquina é necessário ler atentamente a presente publicação e tomar um bom conhecimento geral da máquina mesma.



Após um período de inactividade da máquina é aconselhável ler novamente, antes de reutilizá-la, o parágrafo precedente "Primeiro accionamento da máquina".

12.1 Estados da máquina

Em relação à alimentação eléctrica a máquina pode resultar como em seguida:

Desligada e isolada electricamente
- Interruptor geral (18) e interruptor multipolar em posição "0" (ou cabo de alimentação desligado).
- É activa exclusivamente a memória de armazenamento dos dados programados.

Ligada
- Interruptor geral (18) e interruptor multipolar em posição "I" (ou cabo de alimentação inserido).
- São activas todas as funções e o display (8a) está aceso.

Em stand-by (máquina desligada mas não isolada electricamente)

- Interruptor geral (18) em posição "I".
- Sono activas as funções "ACCIONAMENTO AUTOM.", "ANTICONGELAMENTO", se forem selecionadas, e "RELÓGIO", além do display e da memória de armazenamento dos dados programados.
- A retroiluminação do display é apagada.

12.2 Accionamento manual

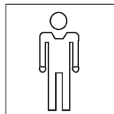
Este tipo de accionamento é necessário quando a máquina estiver "desligada e isolada electricamente" (Pr. 12.1). É preciso proceder como descrito no Pr. 11 excluindo, eventualmente, o controle da bebida distribuída.

12.3 Accionamento automático programado

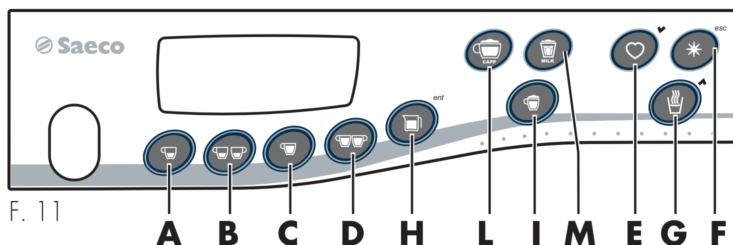
É possível quando a máquina estiver em "STAND-BY" e estiver activa a função "ACCIONAMENTO AUTOM.".
O accionamento da máquina vai acontecer no horário programado.

12.4 Accionamento temporário do stand-by

Accionamento manual com máquina em "STAND-BY".
Para obter isso pressione por 3 segundos o botão ☀.
A máquina voltará automaticamente para "STAND-BY" depois de 60 minutos da última operação.



12.5 Painel de comando



F. 11

Os botões de distribuição, têm de ser pressionados por menos de 1 segundo.



Ao manter a tecla pressionada, podem-se seleccionar as seguintes funções:

- DISPENSER RINSING
- STANDBY (3 segundos)
- PROGRAMAÇÃO LEITE (5 segundos)
- LAVAGEM GRUPO (8 segundos)

Liga temporariamente a máquina (em "STAND-BY") e confirma a seleção dos botões (H - G).

CAFÉ Distribuições obtidas com café moído na hora	
1 Baixo A 2 Baixos B 1 Alto C 2 Altos D	• As definições: "Café baixo" - "Café alto", indicam os dois diferentes níveis de distribuição. • Na entrega, as máquinas são programadas sobre valores standard.
CAFÉ PRÉ-MOÍDO Distribuição obtida utilizando doses de café pré-moído	
Baixo E + A Alto E + C	• Estas distribuições, são programáveis apenas para doses singulares de café pré-moído e introduzidas na hora.
CAFÉ LIGHT Distribuição obtida utilizando doses de café pré-moído junto de café moído na hora	
Baixo E + E + A Alto E + E + C	• Após ter pressionado o botão (uma vez para "Pré-moído", duas vezes para "Café light"), introduza uma dose de café, através da portinhola (5). • Para o café light, juntar-se-á automaticamente uma pequena quantidade de café moído.
CAFÉ EM JARRA Distribuição obtida automaticamente com mais distribuições de café	
	• É possível programar até 8 distribuições no mesmo recipiente, (máx Lt. 2,5). Para obter isso pressione mais vezes o botão . O display vai visualizar o número de doses programadas. Depois da distribuição de Lt. 2,5, aguarde 2 minutos antes de pedir uma nova distribuição.
CAFÉ GAROTO Distribuição obtida com café moído mais uma pequena dose de leite	
(*) I (***)	• Bebida composta por café moído na hora, a qual junta-se uma pequena dose de leite quente.
CAPPUCCINO Distribuição obtida com leite quente mais uma dose de café moído	
(*) L (**) e (***)	• Bebida composta por café moído na hora e leite quente.
LEITE QUENTE Distribuição obtida utilizando leite	
(*) M (**) e (***)	
ÁGUA QUENTE (excetuado o modelo COFFEE) Distribuição obtida utilizando água.	
	• É possível programar até 8 distribuições no mesmo recipiente, (máx Lt 1). Para fazer isso pressione mais vezes o botão . O display vai visualizar o número de doses programadas.

VAPOR

(Excetuado o modelo COFFEE)

- Introduza o bico (17) na bebida a esquentar.
- Vire no sentido anti-horário a torneira (12). Alcançada a temperatura desejada, feche a torneira (no sentido horário).


Após cada utilização, limpe com pano/esponja (úmido e limpo) o bico do vapor, dos resíduos da bebida esquentada precedentemente.

(*) Preventivamente a cada distribuição, introduza o tubo de aspiração (30 - F. 4) no interior do recipiente do leite.

(**) Ajuste a quantidade de espuma, por meio da agulha (24 - F. 4) (Pr. 12.8).

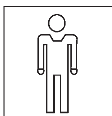
12.6 Programação botões distribuição

As quantidades de bebidas associadas aos respectivos botões podem ser programadas diretamente no teclado. Para programar e reprogramar as teclas siga as seguintes instruções:

- Ligue a máquina e predisponha-a para o uso
- Posicione o recipiente debaixo do grupo de distribuição específico.
- Pressione e mantenha pressionada a tecla. No display vai aparecer "PROGRAMAÇÃO".
- Deixe a tecla, para memorizar a dose a distribuir.

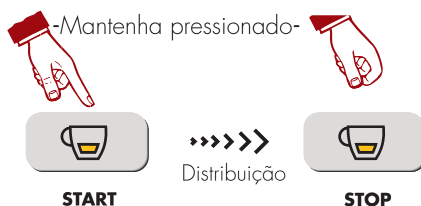
(***) N.B.: É possível pré-seleccionar as teclas , , para distribuírem bebidas compostas de leite e café em cada combinação possível. Para activar selecções diferentes daquelas de default é preciso contactar um centro de assistência autorizado.

Mencionamos a seguir o esquema de programação das teclas.



CAFÉ

1 café baixo



para executar a programação de outros cafés proceda como aqui em cima, utilizando as teclas seguintes:

2 cafés baixos , 1 café alto y 2 cafés altos

CAFÉ GAROTO



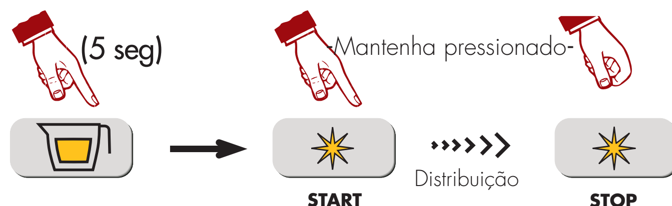
CAPPUCCINO



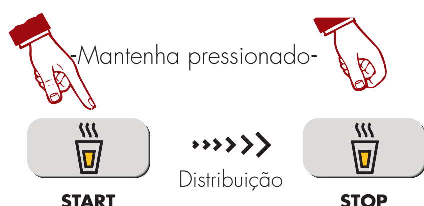
LEITE QUENTE



CAFÉ EM JARRA



ÁGUA QUENTE



NOTA - Esta programação, é obtenível só se a função "PROGRAMM. ÁGUA QUENTE" estiver na modalidade: "ACTIVADA" (Pr. 12.7.1).

12.7 Funções programáveis do menu

NOTA - A máquina consente alguns ajustes e impostações por meio da programação do menu, adequando o produto a distribuir às exigências do Utilizador



Durante a programação, as teclas a seguirem assumem uma função diferente a respeito daquela normal durante o uso da máquina.

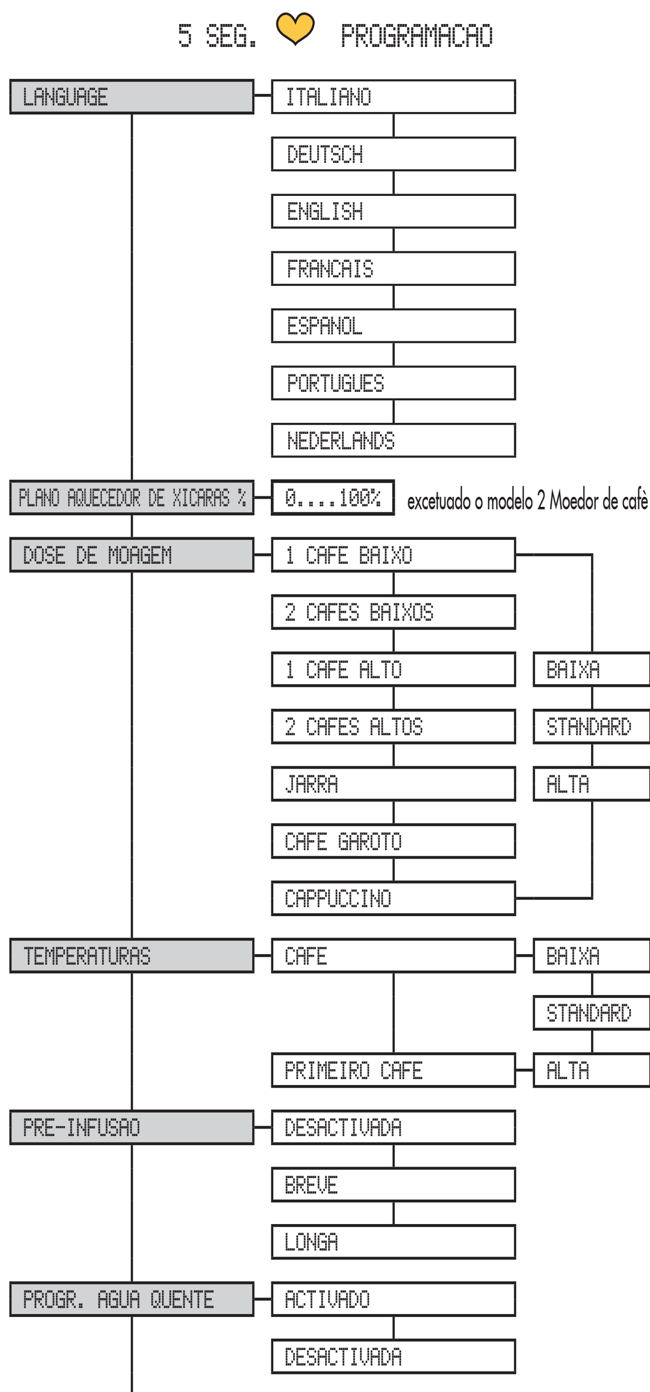
	(acesso a programação)	entra no menu de programação mantendo-o pressionado por 5 seg. (no display vai aparecer: "PROGRAMAÇÃO");
	(Enter)	passa de um nível do menu para o sucessivo; prepara um dado para a modificação; confirma um dado ou uma função;
	(Escape)	invalida as modificações não confirmadas; volta para o nível precedente do menu até sair do mesmo.
	(Down)	passa para a opção sucessiva no interior do mesmo nível de programação; incrementa o valor de um dado a modificar.
	(Up)	passa para a opção precedente no interior do mesmo nível de programação; diminui o valor do dado a modificar.

Algumas funções prevêem também a programação de um ou mais dados (já programados sobre valores standard).

Para intervir nos valores dos dados a reprogramarem é preciso:
- Seleccionar a função.
- Confirmar a função com a tecla (Enter).
- O cursor intermitente vai se posicionar debaixo do valor a modificar.
- Accionar as teclas (Up) ou (Down) para variar o valor delas.
- Confirmar o dado modificado com a tecla (Enter).

5 SEG. PROGRAMACAO

LANGUAGE	ITALIANO	
	DEUTSCH	
	ENGLISH	
	FRANCAIS	
	ESPANOL	
	PORTUGUES	
	NEDERLANDS	
PLANO AQUECEDOR DE XICARAS %	0....100%	excetuado o modelo 2 Moedor de cafê
DOSE DE MOAGEM	1 CAFE BAIXO	
	2 CAFES BAIXOS	
	1 CAFE ALTO	BAIXA
	2 CAFES ALTOS	STANDARD
	JARRA	ALTA
	CAFE GAROTO	
	CAPPUCCINO	
TEMPERATURAS	CAFE	BAIXA
		STANDARD
	PRIMEIRO CAFE	ALTA
PRE-INFUSAO	DESACTIVADA	
	BREVE	
	LONGA	
PROGR. AGUA QUENTE	ACTIVADO	
	DESACTIVADA	
PROGRAMACAO LEITE	ACTIVADO	
	DESACTIVADA	
MISTURA AGUA QUENTE	ACTIVADO	
	DESACTIVADA	
DISPENSER RINSING	ACTIVADO	MIN. XXX
	DESACTIVADA	MIN. XXX
LAVAGEM GRUPO	seguir instruções	
RELOGIO	16:34 GI 8 NOV 2001	
ACCIONAMENTO AUTOM.	DESACTIVADA	
	ACTIVADO	
HORARI ON/OFF	ON 1: STQQSSD 00:00	
	OFF1: STQQSSD 00:00	
	ON 2: STQQSSD 00:00	
	OFF2: STQQSSD 00:00	
	ON 3: STQQSSD 00:00	
	OFF3: STQQSSD 00:00	
	ON 4: STQQSSD 00:00	
	OFF4: STQQSSD 00:00	
CONTADORES	TOTAL CAFE 000000	
	TOTAL AGUA 000000	
ANTICONGELAMENTO	ACTIVADO	
	DESACTIVADA	
DESBLOQUEIO	CODIGO: 0000	



o desenvolvimento das funções prossegue na página seguinte

12.7.1 Descrição das funções

LANGUAGE

- Accionando o menu "LANGUAGE" é possível entrar na seleção da mesma.

PLANO AQUECEDOR DE XÍCARAS % (exc.mod. 2 Moedor de café)

- Esta função permite activar a placa aquecedora, regulando de 0 a 100% um step de 10.

DOSE DE MOAGEM

Para cada distribuição é possível modificar a quantidade de café moído a utilizar na distribuição e programada em fase de instalação.

- Confirmando "BAIXA" ou "ALTA", a dose é reduzida de 1 gr. ou incrementada de 1 gr.
- Confirmando "STANDARD", a dose a utilizar na distribuição é aquela programada pelo Técnico em Manutenção.

TEMPERATURAS

Para cada distribuição de café, é possível modificar a temperatura da água a utilizar na distribuição e programada em fase de instalação.

- Confirmando "BAIXA" esta temperatura diminui de 3°C.
- Confirmando "ALTA" a temperatura aumenta de 3 °C.
- Confirmando "STANDARD" a temperatura é aquela programada pelo Técnico em Manutenção.

NOTA - A temperatura "primeiro café" é utilizada para a primeira distribuição no accionamento da máquina.

PRÉ-INFUSÃO

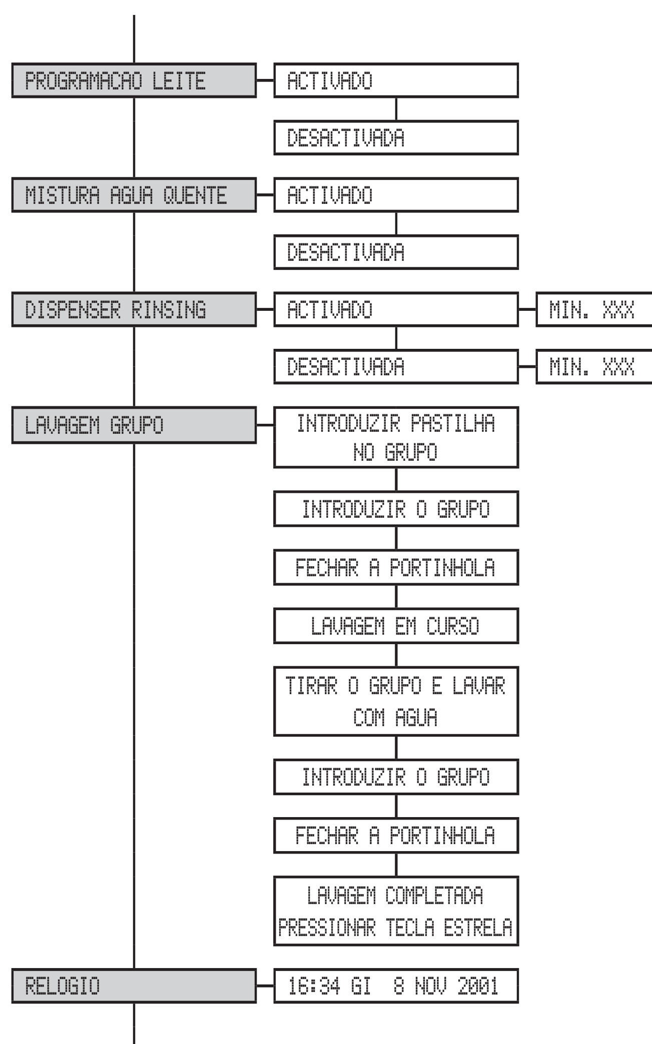
Esta função, permite de executar uma breve pausa na primeira fase de distribuição. Isso pode melhorar a qualidade do café que desta maneira, vai poder, durante a pausa, "infundir-se" com a primeira parte de água recebida. Confirmando:

- "DESACTIVADA", não é executada nenhuma pré-infusão.
- "BREVE", obtem-se a "pré-infusão" programada pelo Técnico em Manutenção.
- "LONGA", obtem-se a "pré-infusão" aumentada de 1 seg.

PROGR. ÁGUA QUENTE

Com esta função é possível habilitar a programação da quantidade d'água quente a distribuir. Confirmando:

- "ACTIVADA", é possível programar a tecla, (Pr. 12.6).
- "DESACTIVADA", a tecla não vai aceitar a programação da dose que por isso deverá ser efetuada manualmente.



o desenvolvimento das funções prossegue na página seguinte

PROGRAMAÇÃO LEITE

É possível habilitar a programação da quantidade de leite a distribuir. Confirmando:

- "ACTIVADA", programa a tecla (Pr. 12.6).
- "DESACTIVADA", a tecla não vai aceitar a programação da dose, que por isso deverá ser efetuada manualmente.

MISTURA ÁGUA QUENTE

Durante a distribuição de vários tipos de bebidas, a máquina junta uma certa quantidade de água quente, conforme a programação executada. Confirmando:

- "ACTIVADA", vai ser executada a mistura
- "DESACTIVADA", não vai ser distribuída água quente na bebida.

NOTA - De função desactivada, os valores programados ficam invariáveis e podem ser utilizados novamente durante a reactivação.

DISPENSER RINSING

Função que consente a distribuição de uma mínima quantidade de água quente (cerca de 5 cc.) para evitar a formação de sedimentos no grupo distribuidor de café; esta lavagem é executada automaticamente depois do tempo programado (20÷240 minutos) da última distribuição de café. Confirmando:

- "ACTIVADO", o cursor intermitente de modificação vai se posicionar na última cifra a direita, e o valor pode ser modificado com intervalos de 10 min. por vez; confirme sempre as eventuais modificações.
- "DESACTIVADO", a máquina não vai executar nenhuma lavagem.

NOTA - Durante a lavagem, no display vai aparecer: "LAVAGEM PROGRAMADA"; a lavagem pode acontecer também manualmente pressionando a tecla ✳ por 3 segundos.

LAVAGEM GRUPO

Função que consente de executar a lavagem do grupo café (27) utilizando as pastilhas adequadas (para informações sobre as pastilhas recorra a um Centro de Assistência Autorizado).

Procedimento:

- O procedimento começa pela: "LAVAGEM GRUPO".
- Pressione ; no display: "INTRODUZIR PASTILHA NO GRUPO".
- Tire o grupo café; no display: "INTRODUZIR O GRUPO";
- Introduza a pastilha no interior do grupo café e introduza de novo o grupo; no display: "FECHAR A PORTINHOLA".
- Feche a portinhola; no display: "LAVAGEM EM CURSO".

A máquina vai começar o ciclo de lavagem, no final dele vai aparecer no display "TIRAR O GRUPO E LAVAR COM ÁGUA".

- Tire o grupo café; no display: "INTRODUZIR O GRUPO".
- Lave o grupo café com água corrente.
- Re-introduza o grupo café; no display: "FECHAR A PORTINHOLA"
- Feche a portinhola; no display: "LAVAGEM COMPLETADA PRESSIONAR TECLA ESTRELA" ;

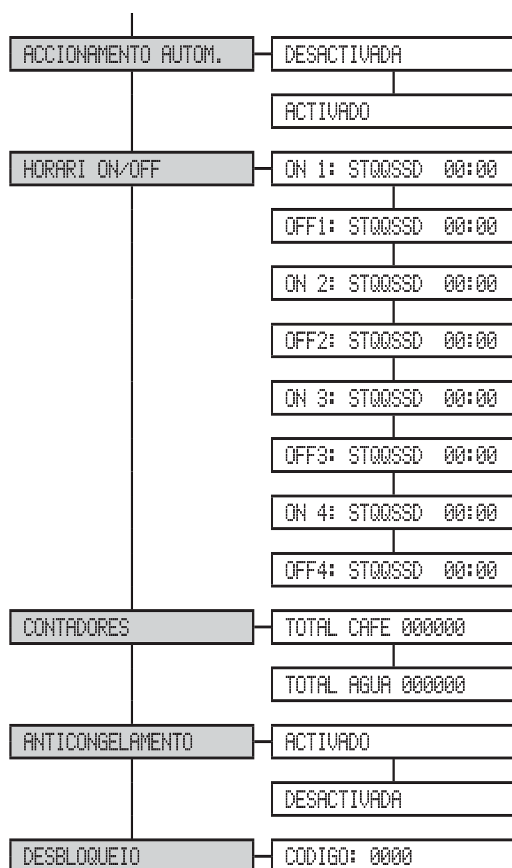
Pressione ✳ a para sair definitivamente do menu e tornar a máquina pronta para o uso.

NOTA - A lavagem pode acontecer também manualmente pressionando a tecla ✳ por 8 segundos.

RELÓGIO

Função que consente de ajustar o relógio e a data da máquina.

- Confirmando "RELÓGIO", o cursor vai piscar e vai posicionar-se nas horas, que poderão ser modificadas.
- Após ter confirmado a hora desejada, o cursor vai para o sucessivo dado a modificar (minutos, a seguirem dia, mês e enfim o ano).



ACCIONAMENTO AUTOM.

Função que consente de programar o accionamento e o desligamento automático da máquina, em duas faixas horárias diferentes, por cada dia da semana. Confirmando:

- "ACTIVADA", a máquina predispõe-se para essa função.
- "DESACTIVADA", a máquina liga-se e desliga-se só manualmente por meio do interruptor geral (18). Eventuais horários já programados, de accionamento e desligamento automático, ficam memorizados de qualquer maneira.
- Para a programação das faixas horárias e dos dias veja a função seguinte "HORÁRIO ON/OFF".

NOTA - O accionamento automático da máquina é possível apenas com o interruptor geral (18) em posição "I".

HORÁRIO ON/OFF

Função que consente de programar os horários de accionamento e desligamento automático da máquina durante toda a semana.

- Confirmando "HORÁRIO ON/OFF", o cursor intermitente vai posicionar-se no dia a modificar.
- Introduza o dia na programação, com a tecla (down), tornando a letra de minúscula para maiúscula.
- Saia da programação do dia, com a tecla (up), tornando a letra de maiúscula para minúscula.
- Confirme a modificação.

Para modificar o horário siga o mesmo procedimento utilizado na impostação do relógio.

Exemplo: no esquema de desenvolvimento das funções é representada uma programação da máquina a prever o accionamento dela às 08:00 e o desligamento às 18:00 de segunda para sexta, o accionamento às 09:00 e o desligamento às 12:30 de sábado, e a parada completa de domingo.

CONTADORES

São duas funções que representam, uma o total de ciclos de distribuição de café, e a outra o total de ciclos de distribuição de água quente.
Se a dosagem automática de água quente estiver desabilitada (veja função "PROG. ÁGUA QUENTE"), vai ser computado um ciclo por cada accionamento da electroválvula.

NOTA - É possível apenas consultar ambas as funções pois não é obtenível a zeragem delas .

ANTICONGELAMENTO

A função anticongelamento serve para evitar que a eventual exposição da máquina em "STAND-BY" a baixas temperaturas possa causar danificações devidas à formação de gelo nas caldeiras. Esta função mantem a temperatura das caldeiras a um valor mínimo a impedir o congelamento delas.

- Confirmando "ACTIVADO", habilita-se a função.
- Confirmando "DESACTIVADO", desabilita-se.

NOTA - A função é activada só se estiver activada também a função "ACCIONAMENTO AUTOM." e só quando a máquina estiver em "STAND-BY". Quando a função estiver activa o display vai visualizar "ANTICONGELAMENTO".

DESBLOQUEIO

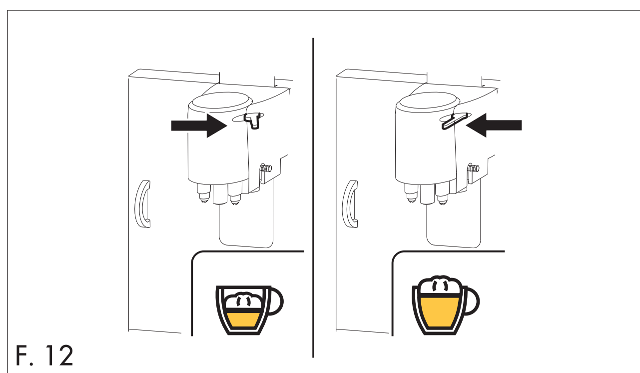
Função que consente de desbloquear temporariamente a máquina quando alcançar o número de ciclos programados para a manutenção ou descalcificação. Para obter o código de desbloqueio é preciso dirigir-se para a empresa que executou a instalação ou que fornece o serviço de manutenção. Conseguido o código é preciso introduzi-lo na função:

- Confirma a função "DESBLOQUEIO", o cursor intermitente vai posicionar-se debaixo do primeiro número a modificar;
- introduza o número e confirme-o;
- Depois de cada confirmação o cursor intermitente vai posicionar-se debaixo do número seguinte, continuar assim até completar o código.

12.8 Dosagem da espuma

A qualidade de espuma nas bebidas é proporcional à intervenção na alavanca de regulação (24).

- Virando a alavanca para direita, obtem-se uma maior quantidade de espuma.
- Virando a alavanca para esquerda, obtem-se uma menor quantidade de espuma.

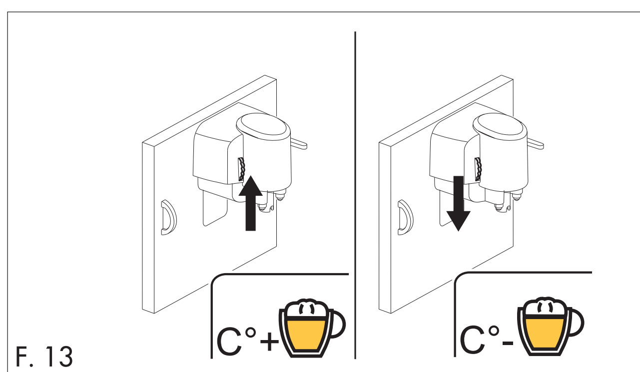


F. 12

12.9 Regulação da temperatura

A temperatura do leite é proporcional à intervenção na alavanca de regulação (25).

- Virando a alavanca para cima, obtem-se uma temperatura maior.
- Virando a alavanca para baixo, obtem-se uma temperatura menor.



F. 13

12.10 Regulação da moagem



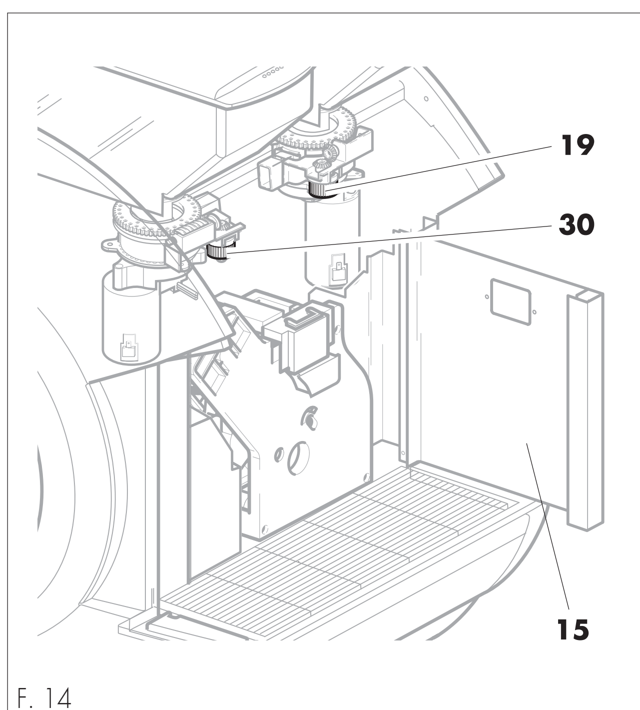
Qualquer seja a mistura de café, uma moagem muito fina (índice sobre valores baixos) vai aumentar a densidade, a espuma da bebida e seu tempo de distribuição, vice-versa uma moagem grossa (índice sobre valores altos) vai diminuir sua densidade, a espuma, além do tempo de distribuição.



Não vire, no sentido anti-horário, para o final de curso a manopla (19 e 30 - F. 14); a manobra vai provocar o aperto das mós com conseqüente bloqueio da máquina.
Em caso de bloqueio das mós, devido a corpos estranhos na mistura de café, e o conseqüente bloqueio da máquina (no display vai aparecer: “ERRO MÓS”) recorra a um Centro de Assistência Autorizado.

NOTA - A moagem é ajustada em fábrica, com valores standard, mas é possível modificá-la como em seguida:

Abra a portinhola (15 - F. 14), vire a manopla (19 e 30 - F. 14) no sentido anti-horário para tornar mais fina a moagem (o índice vai para um valor menor), ou no sentido horário para torná-la maior (o índice vai para um valor alto).



F. 14

12.11 Mensagens no display

NOTA - A seguir apresenta-se um elenco de alarmes (além dos já tractados) visualizáveis no display e as condições de máquina, a determinarem-nos.

STAND-BY: máquina desligada (com interruptor geral em posição "I") com função automática de accionamento/desligamento habilitada (Pr. 12.7.1).

ANTICONGELAMENTO: máquina desligada (com interruptor geral em posição "I"), o programa que protege as caldeiras do gelo é inserido (Pr.12.7.1).

LAVAGEM PROGRAMADA: aparece quando a máquina executar a lavagem automática do grupo de distribuição de café (Pr. 12.7.1).

CARREGAR CIRCUITO: aparece quando a máquina, durante a distribuição de uma bebida qualquer, relevar a falta de água nas caldeiras.
Depois de verificar a presença de água na rede de distribuição, pressione a tecla (^ na versão COFFEE), até sair regulamente água pelo bico (11) e pelo grupo de distribuição de café (22). Na versão "COFFEE" a água sai apenas pelo grupo de distribuição

PROGRAMAÇÃO: aparece quando entrar na programação da máquina (Pr. 12.6).

ESVAZIAR BORRAS: aparece quando a gaveta p/ recolher borras (16) estiver quase cheia (a máquina já executou o número programado de distribuições).
Todavia é possível executar algumas ulteriores distribuições.

FORA DE SERVIÇO - ESVAZIAR BORRAS: a gaveta p/recolher borras (16) está completamente cheia (a máquina já executou o número programado de distribuições).
A máquina vai ficar bloqueada e não vai ser possível executar mais distribuições até a gaveta não estiver vazia.

FECHAR A PORTINHOLA: a portinhola (15) não está fechada corretamente.

INTRODUZIR A GAVETA: a gaveta p/recolher borras (16) não foi introduzida corretamente.

INTRODUZIR BANDEJA DE LIMPEZA (excetuado o modelo 2 Moedor de café): a bandeja de limpeza (12) não foi introduzida correctamente.

INTRODUZIR O GRUPO: o grupo café (27) não foi introduzido corretamente.

ERRO GRUPO: o grupo café (27) executa, de uma maneira errada, o próprio ciclo de trabalho; desligue a máquina e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

ERRO BOMBA: uma bomba sofreu uma avaria. Desligue a máquina e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

ERRO SENSOR 01: aparece quando um sensor de temperatura sofrer uma avaria. Desligue a máquina e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

ERRO TEMPER. 01: aparece quando uma resistência das caldeiras sofrer uma avaria. Desligue a máquina e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

DESCALCIFICAÇÃO: a máquina necessita desta intervenção e depois de ter executado o número programado de distribuições. Desligue-a e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.
As intervenções de descalcificação são estabelecidas pelos ciclos de trabalho da máquina, programáveis pelo técnico em manutenção.

MANUTENÇÃO: aparece quando a máquina necessitar de manutenção e depois de ter executado o número programado de distribuições. Desligue a máquina e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.
As intervenções de manutenção são estabelecidas pelos ciclos de trabalho da máquina, programáveis pelo técnico em manutenção.

12.12 Desligamento da máquina

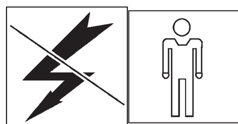
Desligamento automático programado

E' possível quando estiver activa a função de "ACCIONAMENTO AUTOM." (Pr. 12.7.1) e for executada a programação de "HORÁRIO ON/OFF" (Pr. 12.7.1).
Na hora programada a máquina põe-se em "STAND-BY".

Desligamento manual

Esse tipo de desligamento vai ser necessário quando não estiver activa a função de "ACCIONAMENTO AUTOM." (Pr. 12.7.1).

Obtem-se pondo seja o interruptor geral (18) que o interruptor multipolar em posição "0" ou extraindo o cabo de alimentação.



13 - MANUTENÇÃO ORDINÁRIA



Advertências

- Em caso de anomalia de funcionamento, normalmente assinalada pelo display, desligue imediatamente a máquina, interrompa a alimentação eléctrica por meio do interruptor multipolar ou tirando o cabo de alimentação e contacte o CENTRO DE ASSISTÊNCIA mais próximo.

- Antes de executar qualquer intervenção de manutenção e/ou limpeza, desligue a alimentação eléctrica por meio do interruptor geral (18) e do interruptor multipolar (ou tirando o cabo de alimentação).

- Cada intervenção tem de ser executada de máquina fria.

- Não execute nenhuma intervenção de limpeza com máquina em "STAND-BY".

- Nunca lave os componentes da máquina na máquina de lavar louça.

- Não utilize jactos de água direta.



Uma manutenção e una limpeza regulares vão preservar e manter eficiente a máquina por um período maior e vão garantir o respeito das normais normas higiênicas.
A máquina assinala automaticamente quando for preciso executar as intervenções de manutenção e/ou descalcificação, o número exato de distribuições é visível pelo contador de impulsos mecânico ou no display da máquina; faltando a intervenção do Técnico em Manutenção, vai poder houver o bloqueio da máquina.

13.1 Limpeza da máquina

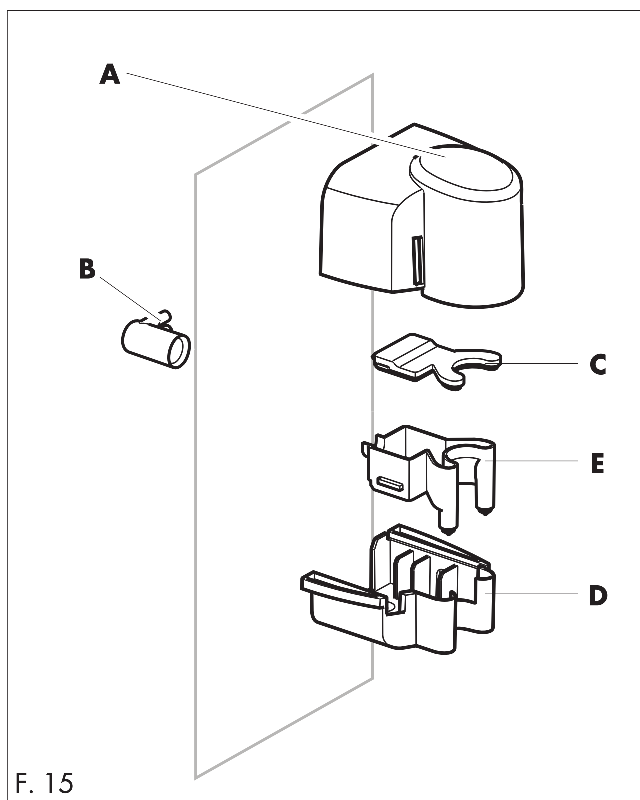


Se precisar abrir a portinhola da máquina, dever-se-á posicionar o grupo de distribuição para baixo. Em qualquer outra posição não será possível entrar no interior da portinhola.

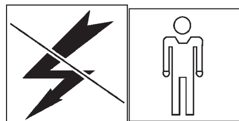
- Tem de ser executada diariamente e antes de cada parada prolongada da máquina para evitar a solidificação de resíduos nos recipientes, nas bandejas e nos grupos de distribuição.
- Os componentes desmontáveis da máquina a serem limpos, têm de ser lavados e enxaguados com água corrente.
- Limpe os revestimentos, painéis e comandos da máquina com panos macios e moderadamente molhados com água morna.
- Os componentes fixos e a máquina mesma têm de ser limpos apenas com água fria ou morna, utilizando esponjas não abrasivas e panos úmidos.
- Todas as peças a limparem são facilmente accessíveis e não precisam da utilização de ferramenta.

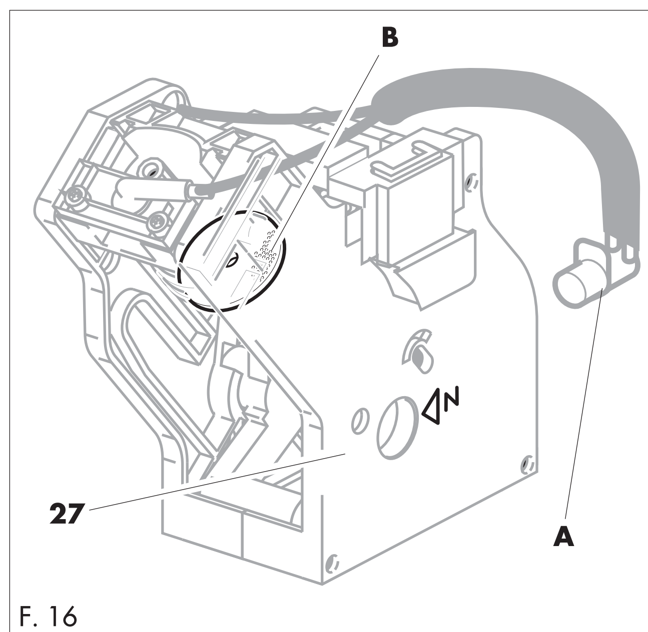
13.1.1 Bico café (F. 15)

É possível tirar:
- a protecção superior (A), do grupo de distribuição puxando-a para si;
- a protecção inferior (D) do grupo de distribuição desparafusando a pega inferior;
- o grupo de distribuição do café (C-E) puxando-o para si;
- a junção café (B) virando-a cerca de 90°.



F. 15





F. 16

13.1.2 Grupo café (F. 16)


Acabe o café em grãos, antes de executar a limpeza.

- Limpe o grupo periodicamente com as pastilhas adequadas (Pr. "12.7.1 Descrição das funções - LAVAGEM GRUPO").
- Extraia o grupo café (27) segurando-o pela pega adequada (A) e pressionando o botão marcado pela indicação "PRESS".
- Lave com abundante água morna.
  Não use detergente.
- Raspe moderadamente o filtro superior (B) com uma colherzinha de material plástico.

13.1.3 Bandeja de limpeza e relativa grelha

Tire a bandeja de limpeza (13) da máquina e lave-a com água corrente, cuidando particularmente da grelha.

13.1.4 Gaveta p/recolher borras

Tire a bandeja de limpeza (13). Após tire a gaveta p/ recolher borras (16) extraindo-a da própria sede. Lave-a com água corrente.

13.1.5 Bicos vapor e água quente
(excetuado o modelo COFFEE)

Limpe os bicos (11-17) com um pano úmido não abrasivo.
Em caso de obturação dos bocais é possível desparafusar a parte terminal dos bicos e reabrir os bocais por meio de uma agulha.

13.1.6 Plano aquecedor de xícaras

Limpe o plano aquecedor de xícaras (4) com um pano úmido não abrasivo.

13.1.7 Recipiente café

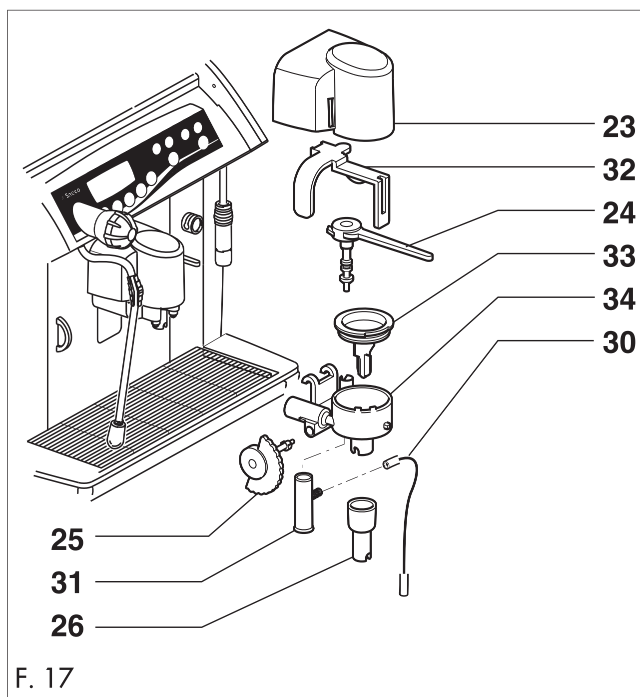
Limpe o recipiente do café (6 e 29) com água, utilizando um pano úmido não abrasivo.

13.1.8 Limpeza do cappuccinatore

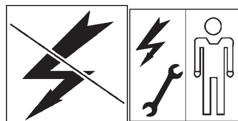

Não execute nenhuma operação de limpeza do cappuccinatore quando a máquina estiver em "stand-by".
Execute a limpeza cada vez que utilizar o CAPPUCCINATORE, para evitar a solidificação dos resíduos.
Limpe e enxague todos os componentes desmontáveis com água corrente.

13.1.9 Grupo de distribuição cappuccino
(F. 17)

Para limpar singularmente os elementos do grupo cappuccinatore é preciso tirar:
- a protecção superior (23), puxando-a para si;
- o cappuccinatore (29) puxando-o para si;
- a forquilha (32);
- a alavanca de regulação da espuma (24);
- a alavanca de regulação da temperatura (25);
- a tampa do corpo cappuccinatore (33);
- a junção (31) de ligação do tubo de aspiração para o corpo cappuccinatore;
- o grupo de distribuição do leite (26);
- o tubo de aspiração do leite (30).



F. 17



14 - MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

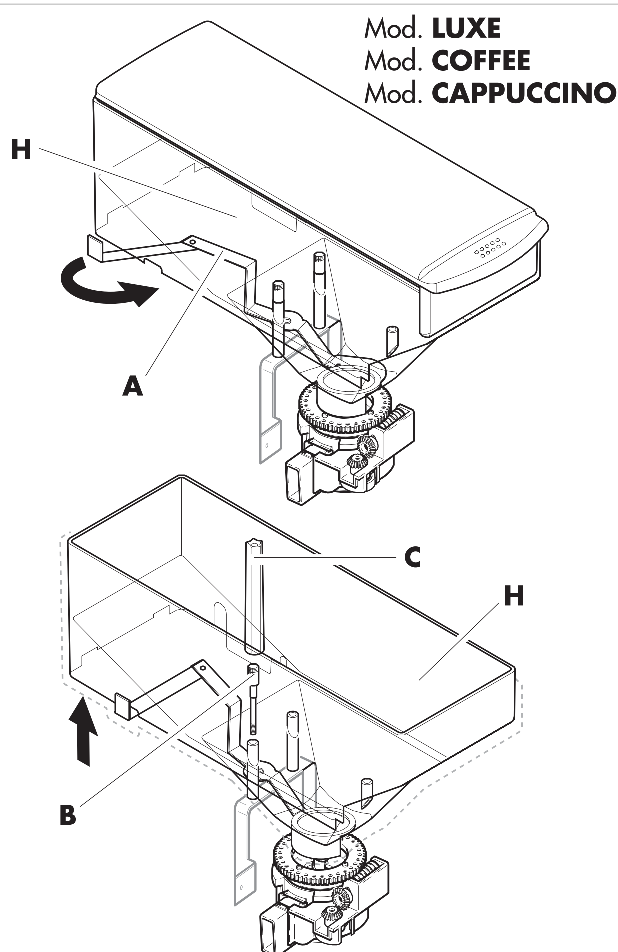
NOTA - Todas as intervenções de conserto e substituição de partes fazem parte da manutenção extraordinária. São portanto de exclusiva competência do Técnico em Manutenção.

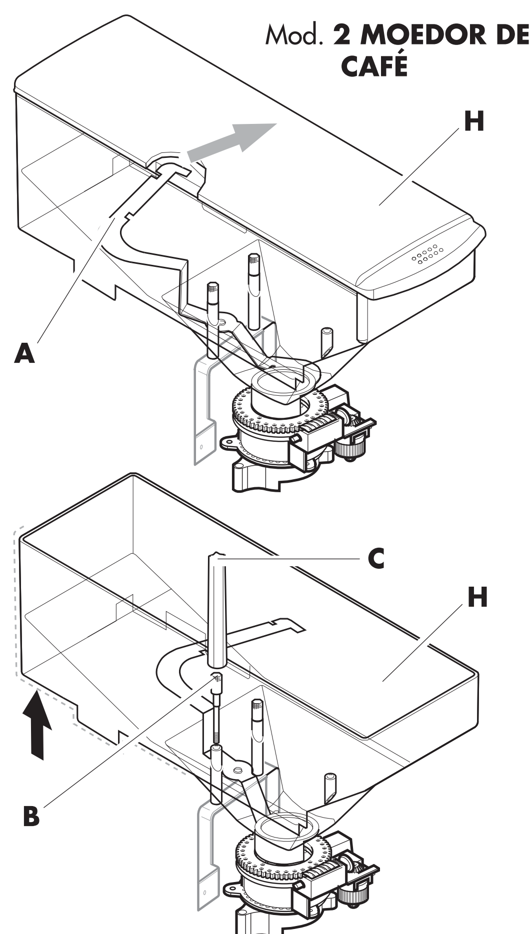
14.1 Moedor de café travado

- Um corpo estranho no café em grãos, pode provocar o bloqueio das mós com conseqüente bloqueio da máquina, evidenciado pela mensagem "ERRO MÓ" (no display).
- Neste caso, é necessário abrir o moedor de café (20 ou 31) e tirar o corpo estranho.

14.1.1 Desmontagem/montagem do moedor de café

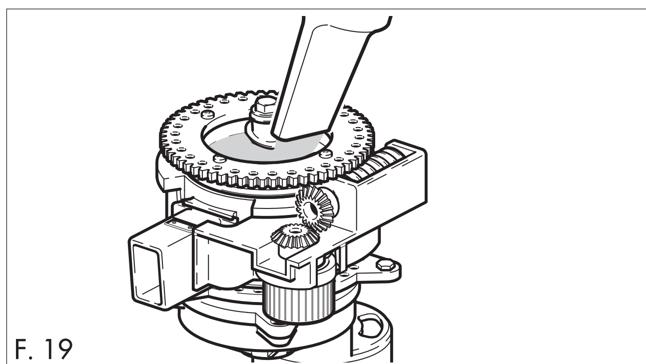
- Feche a comporta (A) do recipiente do café (H).
- Tire os parafusos (B) do recipiente mediante o utensílio em dotação (C). Tire o recipiente da máquina puxando-o para cima.





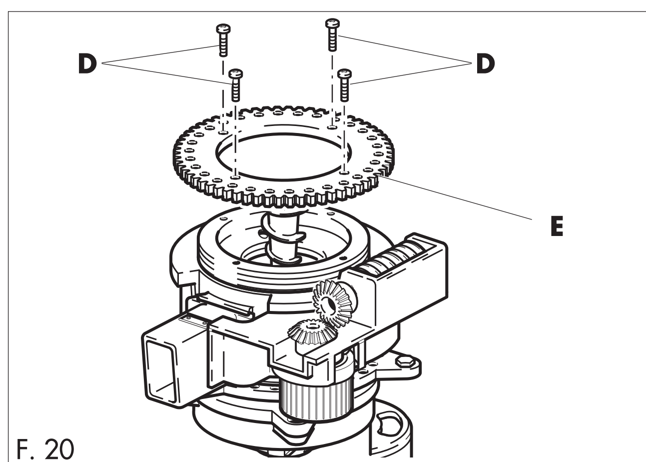
F. 18

- Por meio de um aspirador, tire os grãos de café na entrada do moedor de café.



F. 19

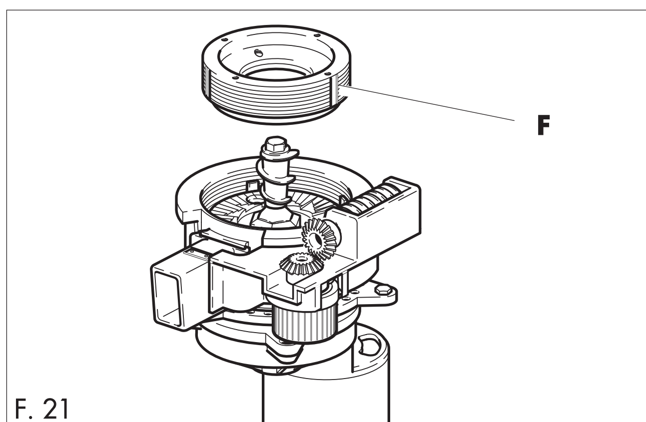
- Tire os parafusos (D).
- Tire a roda dentada (E).



F. 20

- Desparafuse e tire a virola de regulação (F) e limpe ambas as mós por meio de um aspirador e um pincel.

Verifique o estado de usura das mós. Em caso de danificações evidentes, substitua-las.

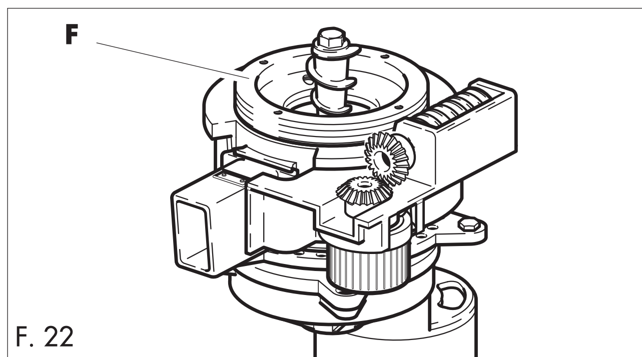


F. 21

Para montar novamente o moedor de café, proceda como a seguir:

- Parafuse até o final de curso, a virola de regulação (F), logo a afrouxe de 1/2 giro.

O afrouxamento de 1/2 giro da virola de regulação, é fundamental para evitar o bloqueio e a danificação das mós.

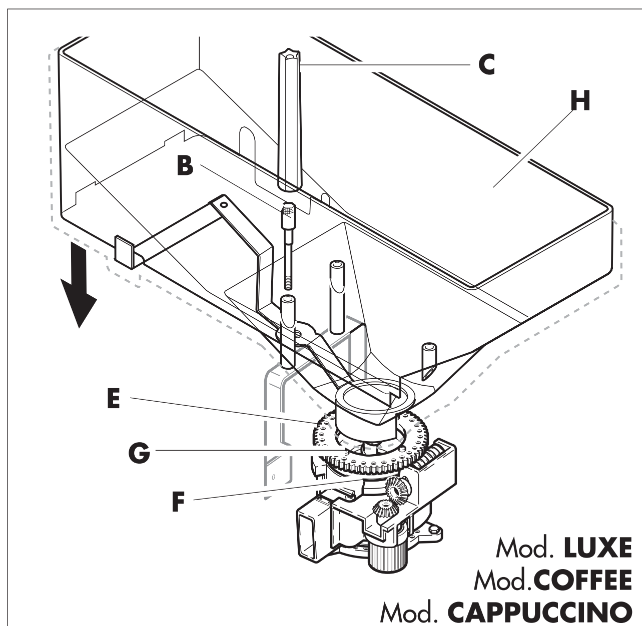


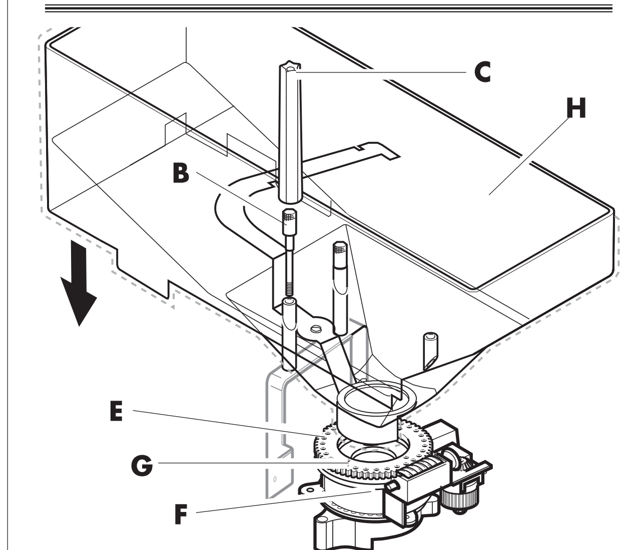
F. 22

- Recoloque a roda dentada (E) e bloqueie-a apertando os parafusos (D).
- Recoloque o recipiente do café (H).

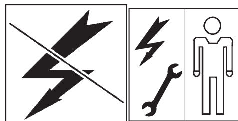
Preste atenção ao posicionamento da guarnição (G) para ela entrar corretamente na roda dentada (E) e na virola (F).

- Fixe o recipiente (H) apertando os parafusos (B) com o utensílio (C).





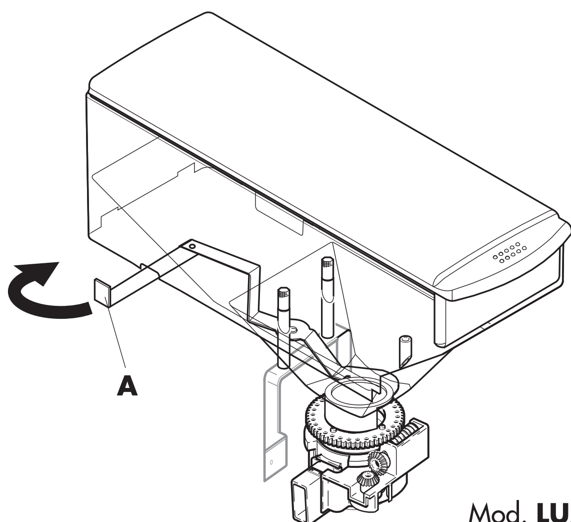
F. 23

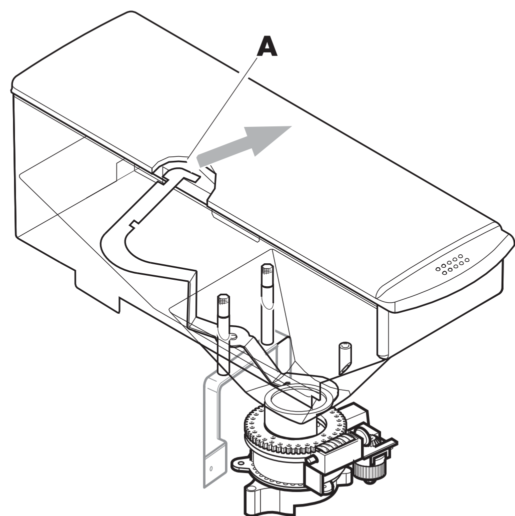


- Abra a comporta (A).



Para retomar o normal uso da máquina vai ser necessário executar novamente a regulação da moagem.





F. 24

15 - INSTRUÇÕES PARA O TRATAMENTO EM FIM DE VIDA ÚTIL

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.



O simbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.
Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.



O desmantelamento do distribuidor ou de partes do mesmo deve ser efectuado no pleno respeito do ambiente e conforme as legislações vigentes em matéria.

16 - INCONVENIENTES, CAUSAS E SOLUÇÕES

São apresentadas em seguida algumas eventuais anomalias de funcionamento da máquina.

Quando na caixa "solução" aparecer o símbolo a intervenção deverá ser executada pelo Técnico em Manutenção.

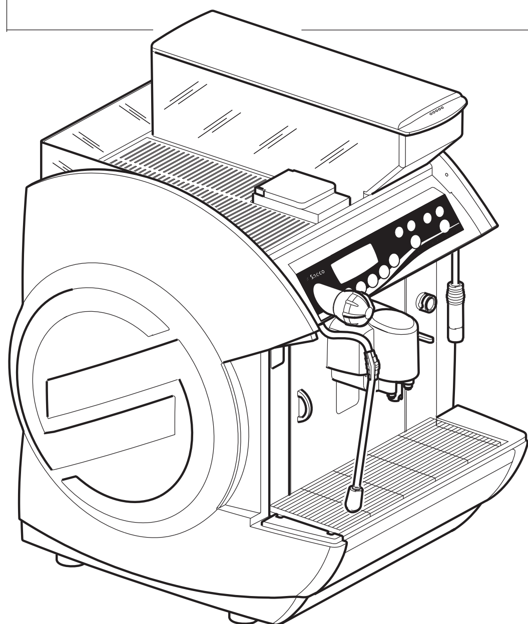
INCONVENIENTE	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina não se liga	Falta a tensão	Verifique: - que o cabo de alimentação esteja ligado
		- que o interruptor multipolar (se presente) esteja ligado
		- os fusíveis da instalação eléctrica
		- as ligações eléctricas
No display aparece: "GAVETA BORRAS CHEIA"	O recipiente das borras está cheio	Esvazie o recipiente p/recolher borras e introduza-o corretamente
Erro mó	O moedor de café é bloqueado	Limpe o moedor de café (Pr. "14.1 Moedor de café travado")
Em lugar do café sai apenas água	Foi pressionada a tecla de seleção do café pré-moído sem introduzir o café em pó no recipiente adequado	Introduza a dose de café no recipiente e repita o ciclo
Não sai água ou vapor	O furo do bico vapor/água quente está entupido	Limpe-o por meio de uma agulha fina
O café sai muito rápido	A moagem é demasiado grossa	Ajuste-a para um grau menor
O café sai muito lentamente	A moagem é demasiado fina	Ajuste-a para um grau maior
O café não é bastante quente	A xícara não foi pré-aquecida	Pré-aqueça a xícara no plano aquecedor de xícaras
	A máquina não alcançou ainda a temperatura certa	Aguarde o alcance da temperatura certa
O café tem pouca espuma	A mistura não é adapta, o café não é fresco de torrefação, o pó do café moído foi moído demasiado fino ou demasiado grosso	Troque a mistura de café ou verifique o grau de moagem dela (se pré-moída)
A máquina precisa de muito tempo par esquentar-se, o fluxo da água é limitado	O circuito da máquina está entupido pelo calcar	Descalcifique a máquina
O grupo de distribuição não pode ser extraído	O grupo de distribuição do café não está na sua posição base (N)	Desligue e ligue novamente a máquina por meio do interruptor geral
O grupo de distribuição não pode ser inserido	O grupo de distribuição do café não está na sua posição base (N)	Vire manualmente o grupo até botá-lo na posição de base (N), fazendo coincidir a referência na árvore com a flecha N (F. 16)
O cappuccinatore não distribui leite	Temperatura do leite utilizado não suficientemente fria (veja advertências)	Ponha a alavanca de regulação da temperatura para baixo
	Acabou o leite no recipiente	Encha o recipiente com leite



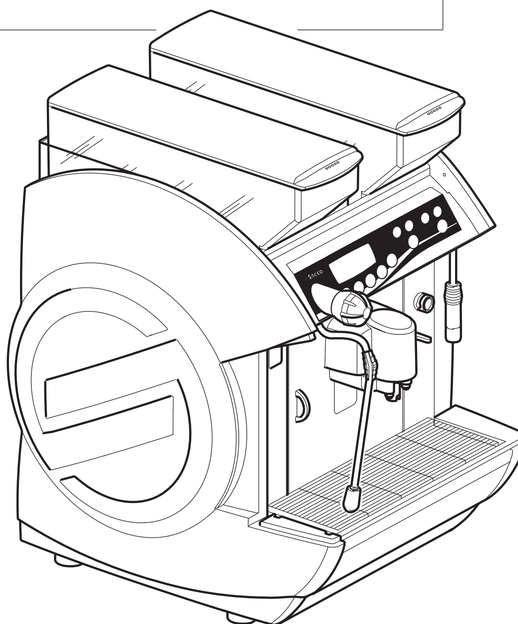
Automatic espresso coffee machine

Model

IDEA



Type: CAP002/A/B



Type: CAP003B



INSTRUCTION AND MAINTENANCE MANUAL

INTRODUCTION

- This manual is an integral part of this machine and it must be kept in a handy place, in good conditions, for as long as the machine will be operating (including any transfer of ownership). It aims at giving the necessary information about a correct and safe use of this machine.
- In case of lost or deterioration of this brochure, please ask a copy to the Authorized customer Service Center, specifying the model and the year of construction of your machine.
- The Authorized Customer Service Centers, are also available for any technical explanation, information on its operation, technical assistance and spare parts supply.
- The subjects mentioned aim, in an exclusive way, at ensuring the proper use of the machine, in the safest way for users, the very machine and the environment. This is made through a simple diagnostics of troubles and anomalous functioning, and by carrying out some simple checks and maintenance operations, always respecting the precautions explained in the following pages and the current Safety and Health Regulations
- Before any intervention read very carefully and be sure to have completely understood the subject of this brochure.
- If several persons use (individually) this machine, everyone must previously and very carefully study the Instruction Manual.
- The manufacturer reserves the right to modify and improve the described models, without being bound to give any notice.
- For any particular need contact the Distributor or your Country Importer (if any) or the Constructor.
-

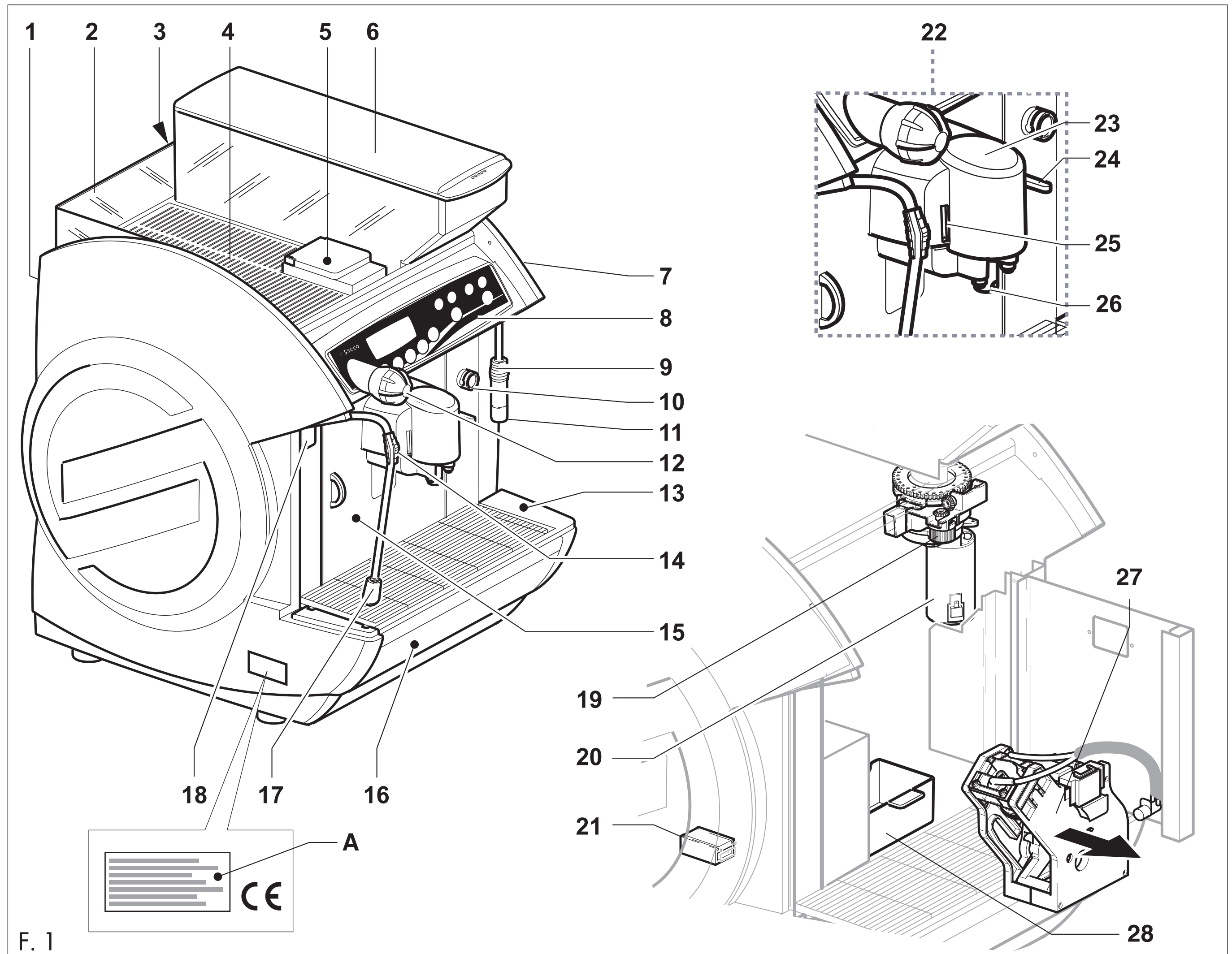
Manufacturer: **SAECO Vending S.p.A.**
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

CONTENTS

1a - MACHINE COMPOSITION

Mod. **LUXE**
Mod. **COFFEE**
Mod. **CAPPUCCINO**

NOTE - If not differently indicated by the text, the position numbers of the parts of the machine always refer to this figure.



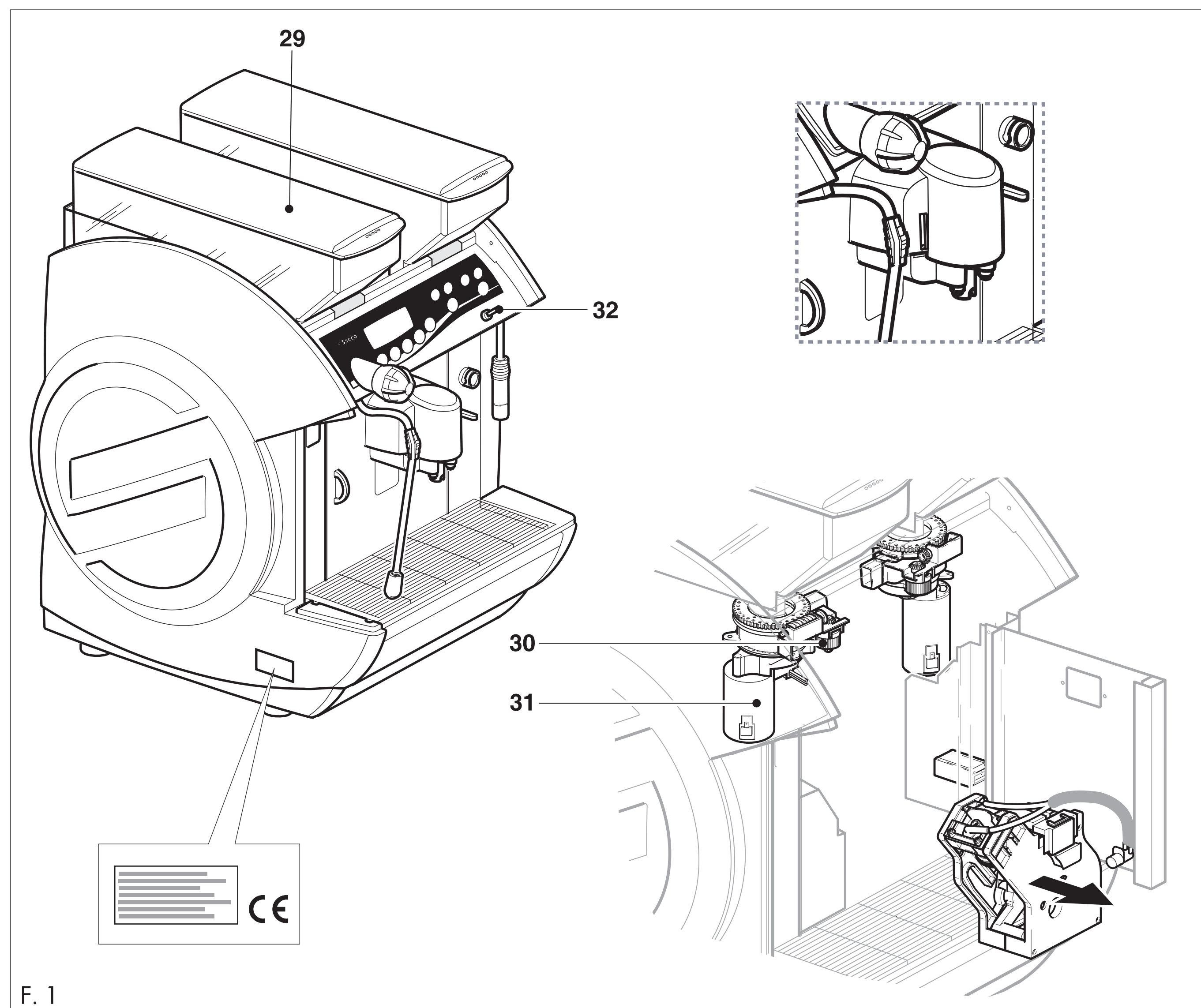
F. 1

- **A** CE label
- **1** Left hand side panel
- **2** Glass
- **3** Back panel
- **4** Cup warming plate
- **5** Pre-ground coffee door
- **6** Right coffee bean hopper
- **7** Right hand side panel
- **8** Control panel
- **9** Rubber protector
- **10** Spout clamp (CAPPUCCINO set-up)
- **11** Hot water spout (except COFFEE set-up)
- **12** Steam knob (except COFFEE set-up)
  Clockwise: steam jet open
  Counterclockwise: steam jet closed
- **13** Drip tray
- **14** Rubber protector
- **15** Door
- **16** Dump box
- **17** Steam spout (except COFFEE set-up)
- **18** Main switch
  "I" - Electrical functions enabled - Machine on - Pilot light on.
  "O" - Electrical functions disabled - Machine off - "I" button pilot light off.
- **19** Right grind adjustment knob
- **20** Right grinder unit
- **21** Mechanical pulse counter
  It displays the number of brewings.
- **22** Brew group
- **23** Brew group cover
- **24** Milk cream adjustment (CAPPUCCINO equipment)
- **25** Temperature setting (CAPPUCCINO equipment)
- **26** Milk dispenser (CAPPUCCINO equipment)
- **27** Coffee unit
- **28** Powder tray

1b - MACHINE COMPOSITION

Mod. **2 GRINDER UNIT**

NOTE - If not differently indicated by the text, the position numbers of the parts of the machine always refer to this figure.



F. 1

29 Left coffee bean hopper
30 Left grind adjustment knob
31 Left grinder unit
32 Coffee bean hopper selector switch

2 - REFERENCE NOTES

2.1 Abbreviations

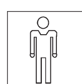
F. = Figure
P. = Page
Pr. = Paragraph
T. = Table

2.2 Editorial symbols

WARNING! Pay the utmost attention to the meaning of symbols. They are aimed at drawing the attention of the reader on technical notions or safety warnings. Therefore they have to be considered as real "memoranda". Refer to the list of symbols every time any doubt about their meaning arouses.

	WARNING! - Information about the user's safety and the machine integrity.
	WARNING! - Operations that are potentially dangerous for the maintenance technician.
	IMPORTANT! - It draws the attention on a particularly important subject.
	Machine off - Operations to be done without power supply .
	User - Actions concerning the machine user.
	Maintenance technician - Operations strictly concerning personnel in charge of unscheduled maintenance or repairs.

3 - USER



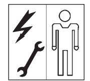
- The adult to whom the following operations are strictly reserved:

  - Operating, protecting and switching off the machine.
  - Coffee beans supply.
  - Brewing parameters adjustment.
  - Grounds and liquids tray draining.
  - External cleaning of the machine.



The use of this machine is strictly forbidden to children, teenagers and non self-sufficient persons.

4 - MAINTENANCE TECHNICIAN



- Person in charge of the following operations:

  - Installation, machine starting, adjustment and setting up.
  - Unscheduled maintenance, repairs and spare parts replacement.

5 - INTENDED USE OF THE MACHINE

- The machines described in this manual have been designed, manufactured and protected for the automatic programmable brewing of the following beverages:

  - instantly-ground coffee bean-based;
  - pre-ground coffee-based (except 2 grinder unit set-up);
  - milk and instantly-ground coffee bean-based (CAPPUCCINO set-up).
  - hot water and steam (except COFFEE set-up) for beverage preparation and heating.
  - hot milk (CAPPUCCINO set-up).



The Manufacturer disclaims any responsibility for the improper use of the machine and any damage resulting. The improper use also implies the cancellation of any warranty.

6 - WARNINGS AND CARES

- In routine maintenance, never use detergents, diluents, solvents, etc...
- Cleaning has to be limited at parts of the machine being not powered and must be carried out with mild and biodegradable products. Moreover the main switch or the all-pole switch have to be on the "O"(OFF) position, or the plug has to be disconnected from the power point.

- The routine maintenance has to be carried out only by competent or adequately trained personnel, having the necessary psychophysical requirements, in the whole respect of the instructions mentioned below and according to the current Safety and Health Regulations.
- It is strictly forbidden to place and/or leave on the machine tools or anything which could potentially be prejudicial to the people safety and to the integrity of the machine.
- Changing and adjustments (even if slight) as well as the use of non original spare parts, release the Manufacturer from any responsibility for any type of damage and implies the cancellation of any warranty right.
- Use only drinking water.
- The milk to be used for the CAPPUCCINATORE must be put in a fridge at a temperature not over 4° C; do not leave it outside the fridge for more than 30 minutes.
- If the CAPPUCCINATORE is not used for more than an hour, carry out a cleaning cycle of the spouts before re-using.
  To clean the spouts:
  - immerse the milk supply tube in a container of water;
  - press the milk key ;
  - wait until the water has been dispensed.
  PLEASE NOTE: Do not use hot water.
- Use a new gasket kit every time you disconnect and then connect again the machine to the water supply.

The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, mental or sensory abilities or with limited experience and/or expertise, unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by this person on how to properly use the appliance.
- Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is to be used for household applications or in similar areas like:
. for staff only cooking areas in shops, offices and other professional environments;
. farms;
. for clients use in hotels, motels and other residential type areas;
. environments like bed and breakfasts.

7 - GENERAL PRECAUTIONARY MEASURES

- Before operating the machine, be previously sure not to have any doubt about the contents of this manual. Non respecting the rules explained in it releases the Manufacturer from any responsibility for any type of injury to persons and/or damage to things.
- Keep this brochure for any further reference.
- Previously verify (in case of a new installation), the respect of the minimal regulations of safety, positioning and machine operating conditions, checking the environment conditions (temperature, humidity, light) and the suitability of the place of operation.
- Any damage to the electric power cord requires the intervention of the Technical Authorized Customer Service or of the maintenance technician.
- Do not use the machine on the outside.
- In case of bad functioning, always ask for the intervention of the maintenance technician.
- Do not use water jets to clean the machine.

8 - INFORMATION ABOUT THE MACHINE

8.1 Identification data

In the (A) plate the following identification data of the machine are mentioned:

- Manufacturer and CE marking
- model
- serial number
- manufacturing year
- mains electric voltage (V) and frequency (Hz)
- electrical power consumption (W)
- number of phases of the electric line (PH)
- pressure allowed in the water network (MPa)

NOTE - In case of any request to the Authorized Customer Service Centers, model and serial number must be specified.

8.2 Technical characteristics

Mains voltage 230V/400V 2N

Length of the power cord .... 1,500 mm

Installed power:
Mod. LUXE .... 3,300 kW
Mod. COFFEE... 1,700 kW
Mod. CAPPUCCINO .... 3,300 kW
Mod. 2 GRINDER UNIT .... 3,300 kW

Water pressure ....0.1÷0.8 MPa (1÷8 bar)

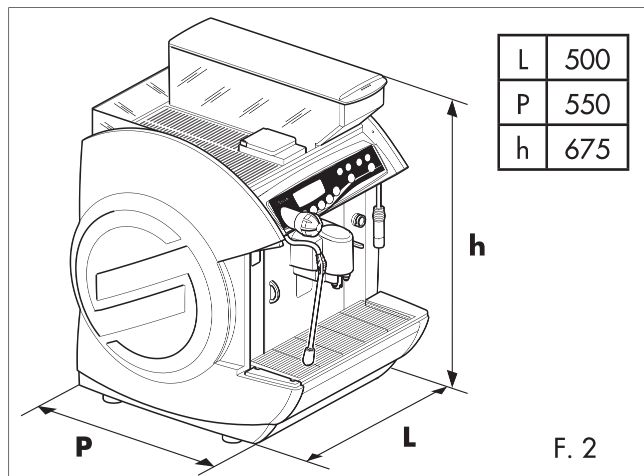
A-weighted sound pressur level is ....below 70 dB

Weight:
Mod. LUXE ....kg 53
Mod. COFFEE..kg 45
Mod. CAPPUCCINO ....kg 54
Mod. 2 MACINACAFFE ....kg 58,5

Bean hopper capacity...kg 2

NOTE - The machines can be programmed for any type of dosing. Most electric parts are powered by 24 Vdc.

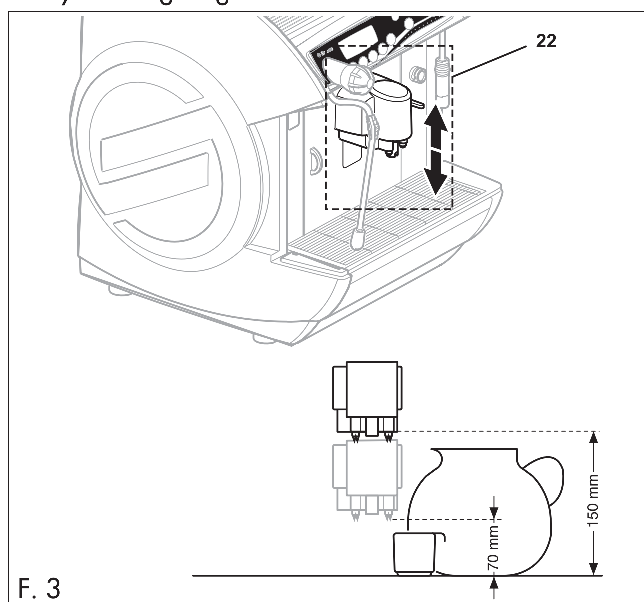
8.3 Overall dimensions



F. 2

8.4 Brew group

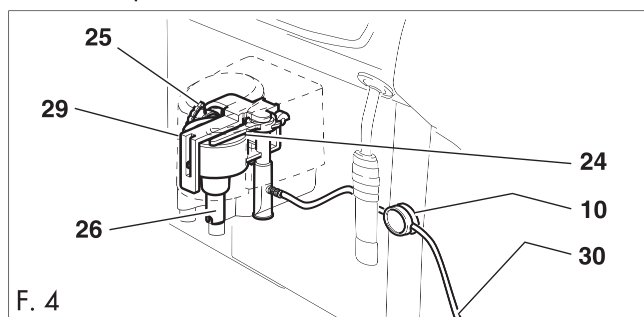
The position of this group (22) can be adjusted according to the height of the container used .
It is possible to position the brew group on the top or on the bottom.
Many brewing heights can be thus obtained.



F. 3

8.5 Cappuccinatore Group (F. 4)

The cappuccinatore group, is composed of:
- milk suction tube (30);
- spout clamp (10);
- cappuccinatore group(29);
- cream quality adjustment (24);
- temperature setting (25);
- Milk dispenser (26).



F. 4

9 - SAFETY DEVICES

NOTE - The machines described in this brochure are in conformity with the specific current European Regulations and therefore all their potentially dangerous parts are protected .

- Any overpressure in the water plant that produces steam and hot water, is detected by 3 safety valves.
- A thermostat avoids boilers overheating.
- The position of the dump box (16) and of the door (15), is controlled by two microswitches that stop the running of the machine if one of the two components is not properly in place; (the display will show the component out of place).
- An electrical pulse counter and a mechanical one, record the number or brewings and allow to schedule the routine maintenance.

9.1 Hot water and steam spouts (except COFFEE set-up) (F. 1)

Steam spouts (17) and hot water spouts (11) are equipped with special rubber protectors (9 and 14) so that they can be grabbed and adjusted even when hot.

9.2 Residual risks

- The structural characteristics of the machines described in this brochure, do not protect the user from the direct steam or hot water spouts (except COFFEE set-up).
- Danger of burns – During hot water and steam brewing do not turn the spouts towards yourself or someone else. Grab the spout only by the respective anti-burns protectors (9 - 14).

Do not use containers that are not made of food materials.

Warning! to prevent machining residues from coming into contact with the beverages, dispense about 0.5 l water for each dispensing path before definitely starting the vending machine. The dispensed beverages can be consumed only after performing this operation.

Do not install the appliance in a location where water jets may be used.

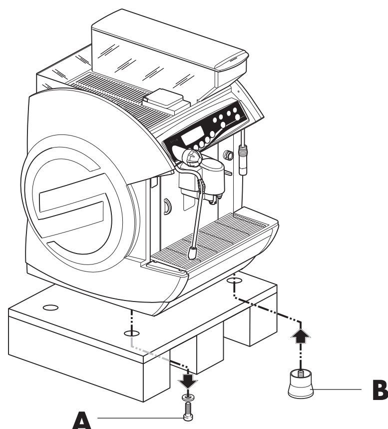
The appliance must only be installed in places where it can be used and maintained only by qualified staff.

10 - INSTALLATION

10.1 Location notes

- The machine has to be installed in a dry and protected place, at the following ambient temperature : 10° C - 40° C; maximum humidity: 90%.

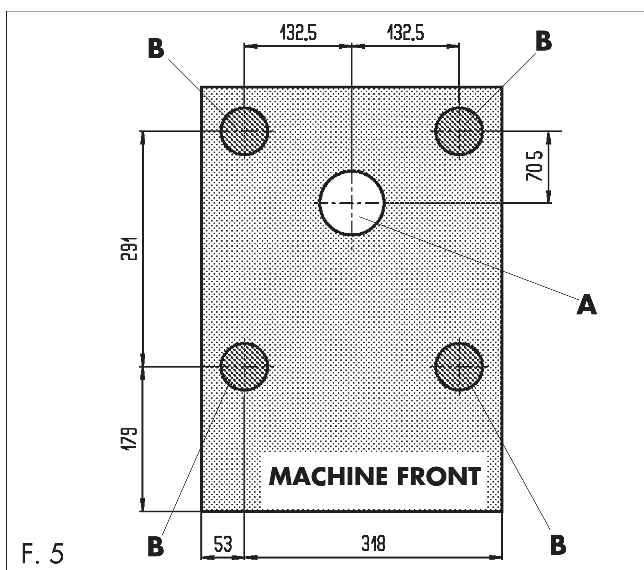
Lift the pallet in a way that the fixing screws **A** can be removed. Following screw on the four supporting feet **B**.



10.2 Machine positioning

NOTE - Check if the surface where the machine is installed has the adequate dimension and solidity to support the machine safely.

- Make a Ø 100 mm (A - F. 5) hole on the supporting surface.
- Place definitely the machine on the support (the circles B - F. 5, indicate the suitable position of the adjustable feet).



F. 5



WARNING /IMPORTANT
For a correct and ergonomic use of the machine, it is recommended to install it onto a surface which is at least 1 m high.

10.3 Water connection



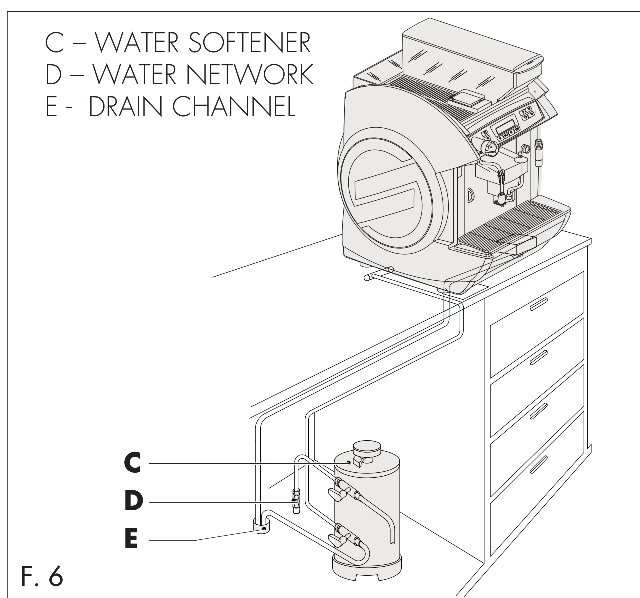
Warning! Water hardness should not be less than 8°F.

We recommend that the machine be supplied with water treated by a descaling device, particularly for water with high content of calcium and magnesium (hard water). Make sure the water network provides drinkable water, with pressure ranging between 1 and 8 bars.

- Connect the water softener (C) to the water network (D).

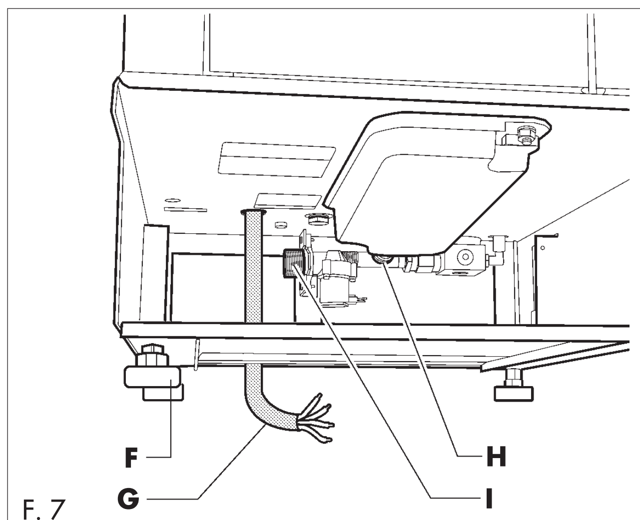


NB before connecting the water softener to the machine, wash the machine until the water is clear.



F. 6

- Connect a drain tube to the coupling (H - F. 7) and fix it with a rack clamp.
- Connect (using tube and coupling made of food materials only) the machine to the drinking water network, through the coupling (I - F. 7).
- Insert the draining and filling pipes into hole A.



F. 7

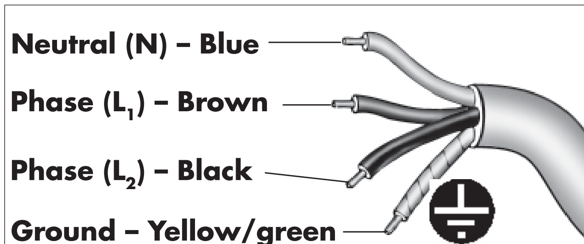
Should the machine be moved to a different place, the fitting unit must be replaced with a new one (water network connecting pipe).

The water mains pipe should be certified according to the standard IEC 61770.

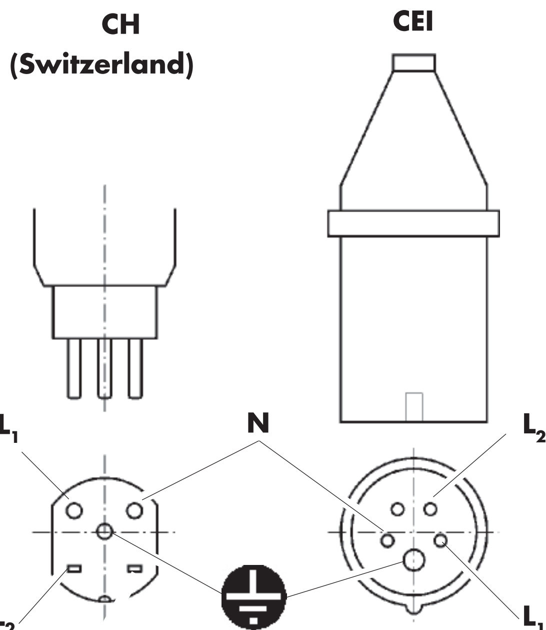
10.4 Electric connection

NOTE - In case of plants with a 400 V two-phase current, use the two phases to supply the machine with 230 V single phase current (F. 8). As for the 230 V single-phase connection, require the special installation kit (code %1034.R09).

- Place the machine on the support and insert the electric power cord (G - F. 7) in the hole (A).



F. 8 Power cord type H07RNF section 4x2,5 mm^2



F. 9



Depending on the current regulations of the Country where the machine operates, the cable connecting the electric line has to be pre-set or equipped with an all-pole switch (with a minimum contact opening of 3 mm), (or with a plug in accordance with the same regulations).
- The all-pole switch has to be adequate to the machine power consumption and must be able to intercept every voltage polarity.
- Check if the electric cables of the system are proportioned to the machine power consumption.

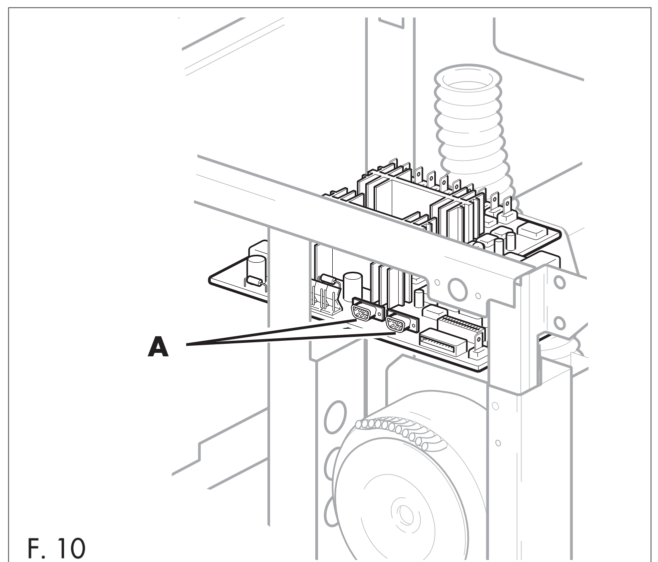


The connection point (electric plug or all-pole switch) must be located in an easily reachable place, in order to disconnect the machine from the electric line in case of need.

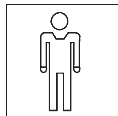
- Connect the cord (G - F. 7) to the electric network.

10.5 Serial port connection

Through the serial port the machine can be connected to the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER's equipment, for checks or programming operations (A - F. 10).



F. 10



11 - FIRST SWITCHING-ON

- Fill the hopper (6 and 29) with the selected coffee beans blend.



Be sure the coffee does not contain foreign bodies which could be dangerous for grinders.

- Check if the removable components (13 and 16) are in the right position and if the door (15) is closed.
  If they are not, when the machine is switched-on, the display will indicate which component is in the wrong position.
- Turn the all-pole switch on "I".
- Switch on the machine through the switch (18);
  the message "WARMING UP" will be displayed.
- When the message "READY FOR USE" is displayed:
  - Adjust the brew group (22) to obtain the suitable height depending on the container used (Pr. 8.4).
  - Place one or two containers under the brew group.
- Select the beverage and press the corresponding button.

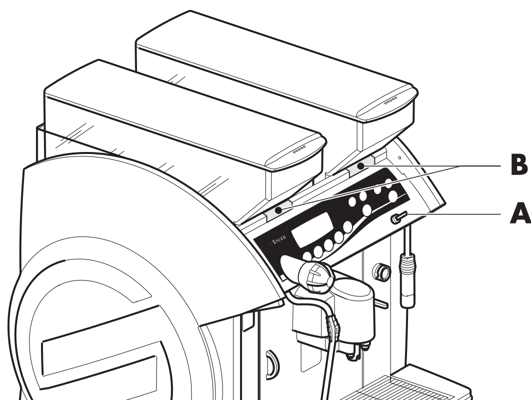


Although buttons are previously programmed on a standard base, check your beverage has the selected features. If not, they must be reprogrammed (Pr. 12.6).

12 - USE OF THE MACHINE



The Duo version is equipped with 2 coffee bean hoppers and 2 coffee grinders. This allows you to double the products that can be dispensed or insert a different product quality.
Press the **A** button to select a container. When the **B** indicator light turns on the container is ready for use.





Read carefully this brochure until you get a good understanding of the machine, before starting to operate it.



After a long time of machine inactivity, read the previous paragraph "First switching-on" before re-operating the machine.

12.1 Machine statuses

With regard to the power supply, the machine can have the following statuses:

Off and electrically insulated
- Main switch (18) and all-pole switch on the "0" position (or plug disconnected).
- Only the memory for the programmed data storing is enabled.

On
- Main switch (18) and all-pole switch on the "I" position (or plug connected).
- All the functions are enabled and the display (8a) is on.

In standby mode (machine switched off but not electrically insulated):
- Main switch (18) is on "I" position.
- The following functions are enabled: "AUTOM. SWITCHING-ON", "ANTI-FREEZING", if selected, and "CLOCK", as well as the display and the memory for the programmed data storing.
- The display's backlight is off.

12.2 Manual switching-on

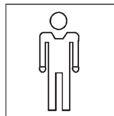
This switching-on is necessary when the machine is in the "off and electrically insulated" status (Pr. 12.1). Proceed as explained is Pr. 11 excluding, in case, the beverage brewing check.

12.3 Programmed automatic switching-on

The machine has to be on "STANDBY" and the function "AUTOM. SWITCHING-ON" has to be enabled.
The machine will automatically switch-on at the programmed time.

12.4 Stand-by temporary switching-on

Manual switching-on when the machine on "STANDBY".
Press and hold the button ✳ for 3 seconds.
The machine will automatically return on "STANDBY", 60 minutes after the last operation.



12.5 Control panel

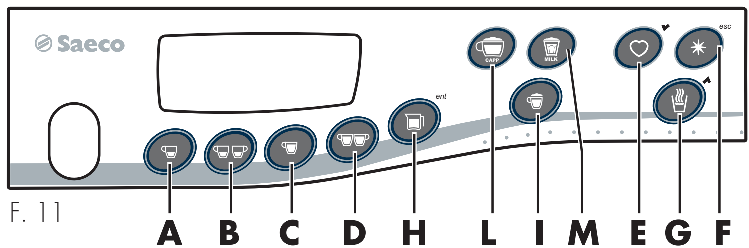
The brewing buttons have to be pressed for less than 1 second.



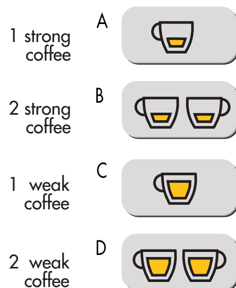
By keeping the button pressed you can select the following functions:

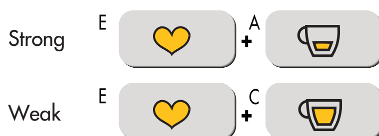
- DISPENSER RINSING
- STANDBY (3 seconds)
- MILK PROGRAMMING (5 seconds)
- GROUP RINSING (8 seconds)

It switches the machine temporarily on ("STANDBY") and confirms the buttons (H - G) selection.



F. 11

COFFEE Brewing obtained from instantly-ground coffee	
1 strong coffee (A) 2 strong coffee (B) 1 weak coffee (C) 2 weak coffee (D) 	• The definitions "Strong coffee" - "Weak coffee" mean two different levels of brewing. • When sold, the machines are programmed on a standard base.

PREGROUND COFFEE Brewing obtained from pre-ground coffee doses.	
Strong E + A Weak E + C 	• This brewing is programmed only for a single pre-ground coffee dose introduced instantly in the machine.

LIGHT COFFEE Brewing obtained from pre-ground coffee doses and instantly-ground coffee	
Strong E + E + A Weak E + E + C 	• Press the button (once for "Pre-ground Coffee", twice for "Coffee light") and introduce one coffee dose through the door (5). • To obtain light coffee, a small quantity of ground coffee will be added.

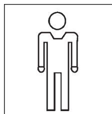
COFFEE IN JUG Multiple automatic coffee brewing.	
H 1-8 + F 	• Up to 8 brewings can be programmed in the same container, (max 2.5 liters). To set the number of brewings press the button [H] repeatedly. The number of programmed doses will be displayed. After a 2.5 liter brewing, wait 2 minutes before programming a new brewing.

COFFEE WITH A DASH OF MILK Brewing obtained from ground coffee and a small milk dose	
(*) I (***) 	• This beverage consists in instantly ground coffee and a small dose of hot milk.

CAPPUCCINO Brewing obtained from hot milk and one ground coffee dose	
(*) L (**) e (***) 	• This beverage consists in instantly ground coffee and hot milk.

HOT MILK Brewing obtained from milk	
(*) M (**) e (***) 	

HOT WATER (except COFFEE set-up) Brewing obtained from water.	
G 1-8 + F 	• Up to 8 brewings in the same container can be programmed (max 1 liter). Push the button [G] several times The number of programmed doses will be displayed.



STEAM

(Except COFFEE set-up)

- Immerse the spout (17) in the beverage to be heated.
- Turn the knob counterclockwise (12). When the required temperature is reached, close the knob (clockwise).



After every operation, clean the steam spout with a (damp and clean) cloth/sponge from the residues of the previously heated beverage.

(*) Before any brewing, place the milk suction tube (30 - F. 4) inside the milk container.

(**) Adjust the cream quantity using the pin (24 - F. 4) (Pr. 12.8).

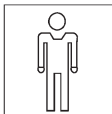
12.6 Brewing buttons programming

The beverage quantities linked to the respective buttons, can be directly programmed by keypad.
To program and re-program the buttons follow these instructions:

- Switch on the machine and prepare it for the use
- Place the container under the selected spout
- Push and hold the button. The message “PROGRAMMING” will be displayed
- Release the button and set the dose to be brewed

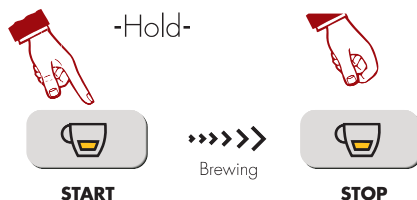
(***) **N.B.:** Keys , and can be preset for brewing beverages with any possible combination of milk and coffee. Please refer to an authorized customer service center to change default settings.

Here is the button programming scheme.



COFFEE

1 strong coffee

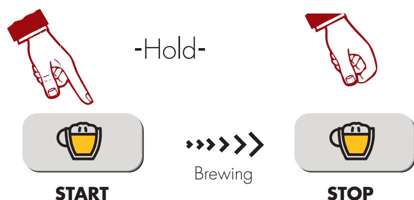


to program the other coffees follow the above instructions via the following buttons:

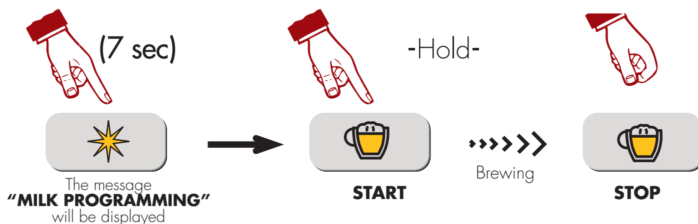
2 strong coffees  ,1 weak coffee  and 2 weak coffees 

COFFEE WITH A DASH OF MILK

COFFEE

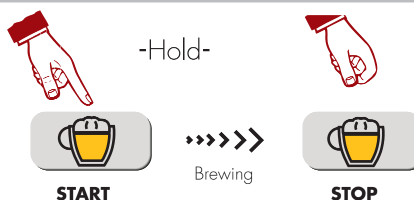


MILK

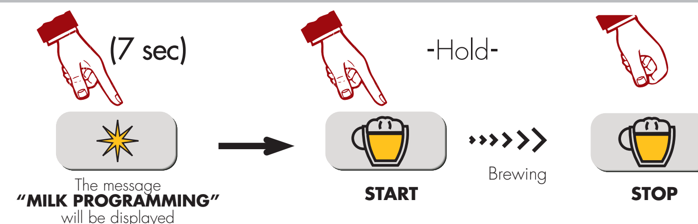


CAPPUCCINO

COFFEE



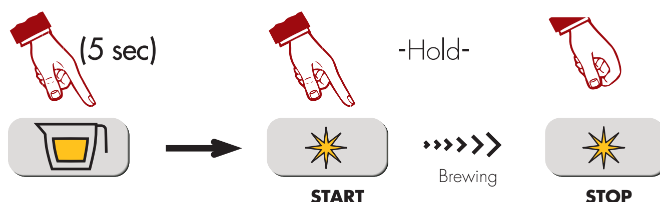
MILK



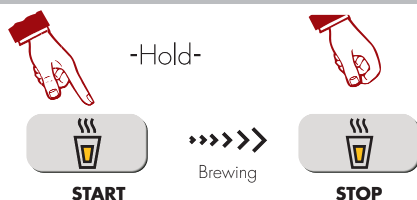
HOT MILK



COFFE IN JUG



HOT WATER



NOTE - This programming is only possible if the function "PROGRAMM. HOT WATER" is on the "ON" mode (Pr. 12.7.1).

12.7 Menu programmable functions

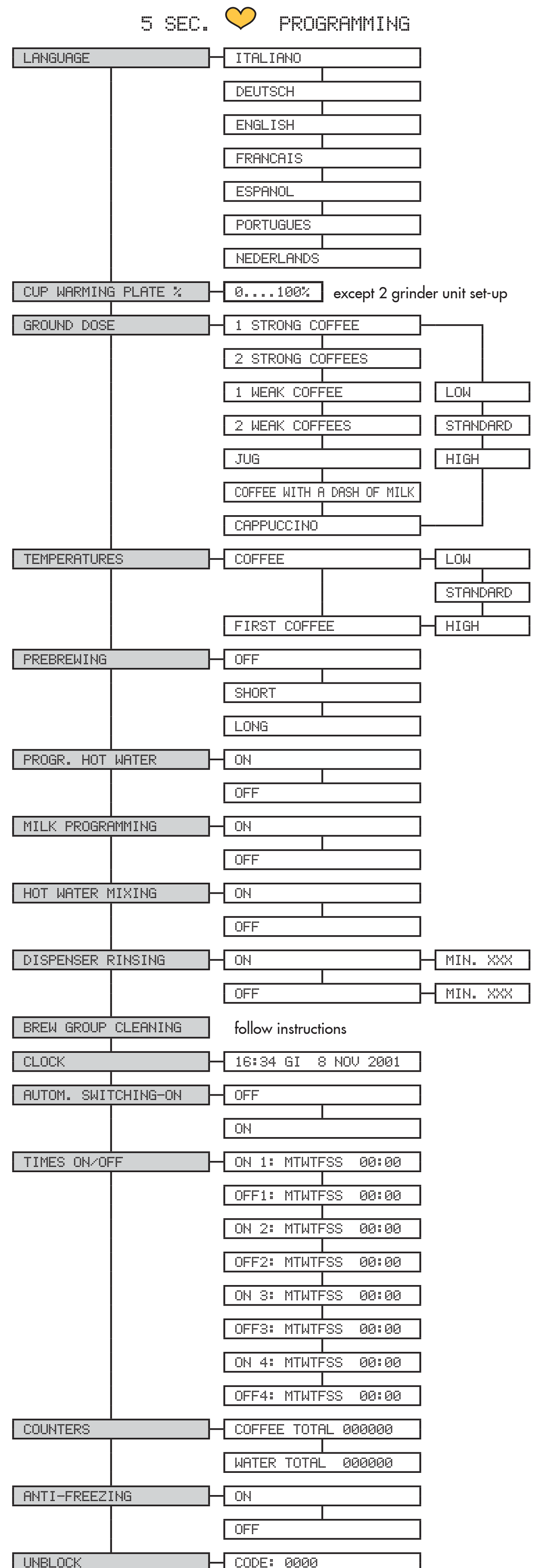
NOTE - The machine allows some adjustments and setting-ups through the menu programming, in order to meet all customer requirements.

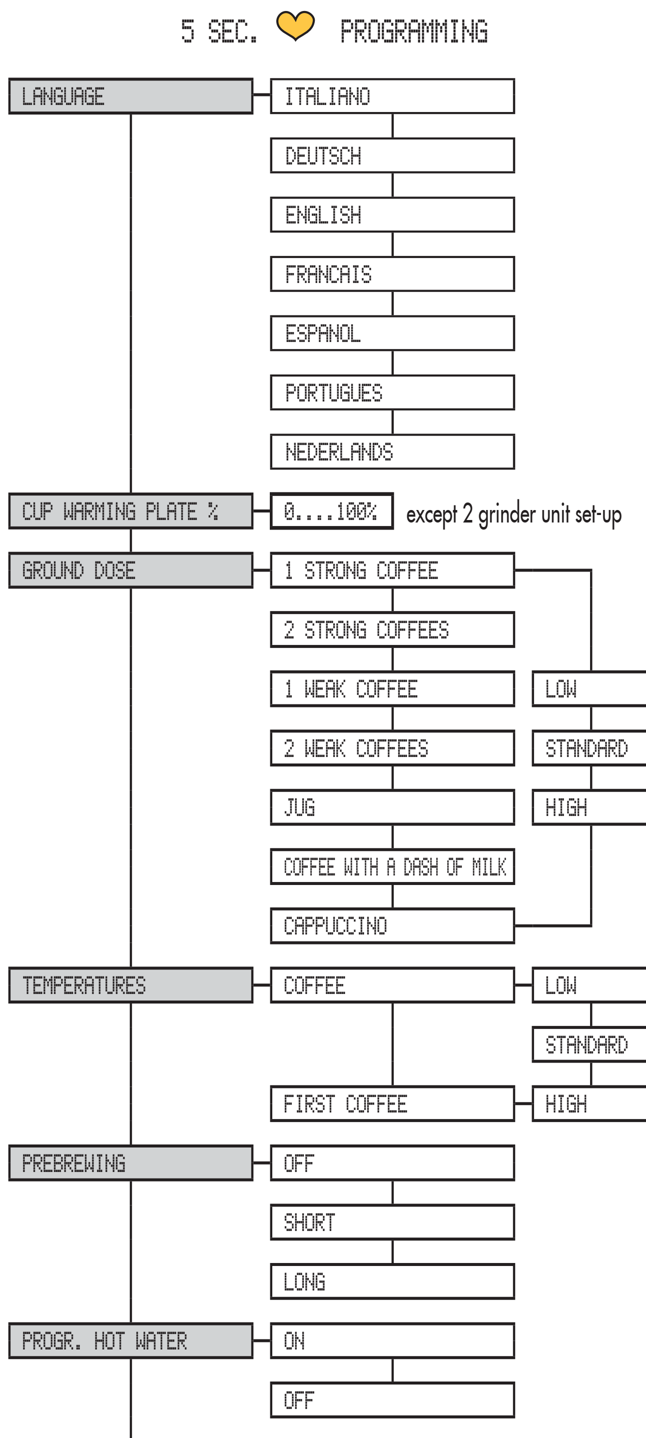
During the programming the following buttons take on a different function from the one they usually have during the use of the machine

(programming	to enter the programming menu access) hold it for 5 sec. (the message: "PROGRAMMING" will be displayed);
(Enter)	to switch from one menu level to the following; to prepare a datum for the adjustment; to confirm a datum or a function;
(Escape)	to cancel the non-confirmed adjustments; to go back to the previous level, up to the menu exit.
(Down)	go to the following item in the same programming level; increase the value of the datum to be adjusted.
(Up)	go to the previous item in the same programming level; decrease the value of the datum to be adjusted.

Some functions also enable the programming of one or more data (already programmed on standard figures).

To adjust the figures to be re-programmed:
- Select the function.
- Confirm the function through the button (Enter).
- The cursor will blink under the figure to be adjusted.
- Press the buttons (Up) or (Down) to adjust its value.
- Confirm the adjustment through the button (Enter).





functions explanation
follows in the next page

12.7.1 Description of functions

LANGUAGE

- Language can be selected through the "LANGUAGE" menu .

CUP WARMING PLATE % (except 2 grinder unit set-up)

- This function allows you to activate the cup-warming surface adjusting it from 0 to 100% at intervals of 10.

GROUND DOSE

The quantity of ground coffee, programmed during the installation, can be adjusted at every brewing.
- By selecting "LOW" or "HIGH", the dose is decreased or increased by 1 g.
- By selecting "STANDARD", the machine will brew the dose initially programmed by the Maintenance Technician.

TEMPERATURES

The brewing temperature of water, programmed during the installation, can be adjusted at every brewing.
- By selecting "LOW" the temperature decreases by 3°C.
- By selecting "HIGH" the temperature increases by 3 °C.
- By selecting "STANDARD" the temperature will the one programmed by the Maintenance Technician.

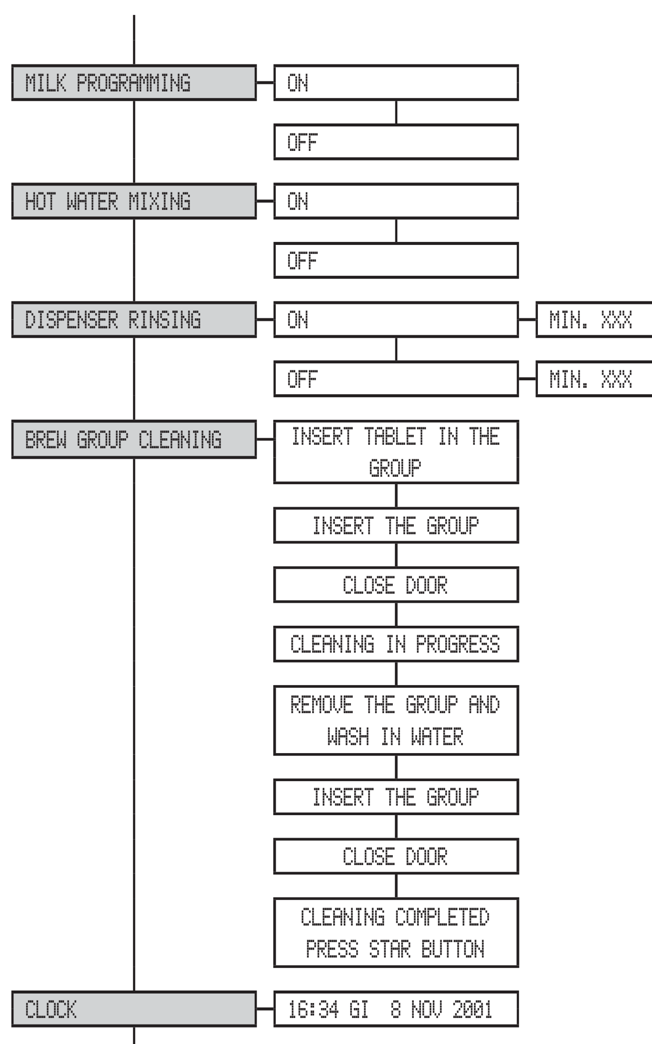
NOTE - The temperature "first coffee" is selected at the first brewing, when the machine is switched on.

PREBREWING

This function allows a short dwell time during the first brewing phase. This can improve the quality of the coffee which, during the dwell, has the time to "infuse" into the first part of water received. Selecting:
- "OFF", no pre-brewing is performed.
- "SHORT", the "pre-brewing" programmed by the Maintenance Technician is performed.
- "LONG", the "pre-brewing" is extended by 1 sec.

PROGR. HOT WATER

This function enables to set the quantity of brewed hot water. By selecting:
- "ON", the button , (Pr. 12.6) can be programmed.
- "OFF", the button cannot be programmed, therefore the quantity of hot water has to be manually adjusted.



functions explanation
follows in the next page

MILK PROGRAMMING

The milk quantity programming can be enabled by selecting:

- "ON", the button (Pr. 12.6) is programmed .
- "OFF", the button cannot be programmed, and the dose has to be manually adjusted.

HOT WATER MIXING

While the different types of beverages are brewed, the machine adds a certain amount of hot water, according to the programming. By selecting:

- "ON", the mixing is performed
- "OFF", NO hot water will be added to the beverage.

NOTE - If the function is disabled the programmed figures remain unchanged and ready to be used when the function is re-activated.

DISPENSER RINSING

This function enables the brewing of a small hot water quantity (abt 5 cc), in order to avoid any deposits in the brew group. This cleaning starts automatically after the programmed time (20÷240 minutes), from the last coffee brewing. By selecting:

- "ON", the adjustment cursor blinks under the last right figure, and the value can be increased or decreased by 10 min;
  every adjustment must always be confirmed.
- "OFF", no cleaning is performed.

NOTE - During the cleaning, the message "PROGRAMMED CLEANING" will be displayed;
cleaning can also be activated manually by holding the button ✳ for 3 seconds.

BREW GROUP CLEANING

This function enables the cleaning of the brew group (27) using the provided tablets (for any information about tablets ask to an Authorized Customer Service Center).

Procedures:

- The process begins from: "BREW GROUP CLEANING".
- Press ; on display: "INSERT TABLET IN THE GROUP".
- Remove the brew group; on display: "INSERT THE GROUP";
- Put the tablet inside the brew group and refit the group; on display: "CLOSE DOOR".
- Close the door; on display: "CLEANING IN PROGRESS".

The cleaning cycle begins; at the end of the cycle the message on display will be "REMOVE THE GROUP AND WASH IN WATER".

- Remove the brew group; on display: "INSERT THE GROUP".
- Wash the brew group in running water.
- Refit the brew group; on display: "CLOSE DOOR"
- Close the door; on display: "CLEANING COMPLETED. PRESS STAR BUTTON" ;

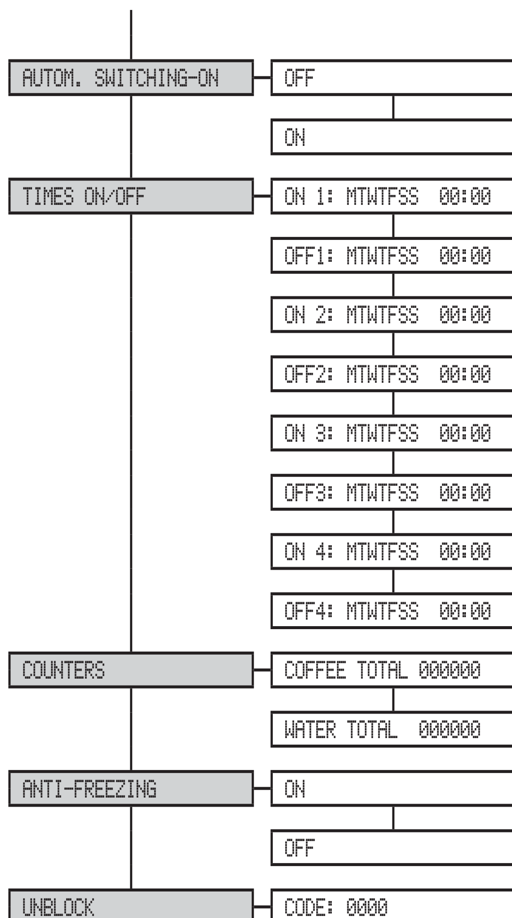
Press ✳ to exit the menu definitely and make the machine ready to be used.

NOTE - Cleaning can also be activated manually by holding the button ✳ for 8 seconds.

CLOCK

This function enables the clock and calendar set-up.

- By selecting "CLOCK", the cursor blinks on the hours, that can thus be adjusted.
- After confirming the hour setting, the cursor moves on the next figure to be adjusted (the minutes, then the day, the month and finally the year).



AUTOM. SWITCHING-ON

This function enables the programming of automatic switching-on and off of the machine, in two different time ranges, every day of the week. By selecting:

- "ON", the function can be programmed .
- "OFF", the machine can only be switched on and off manually, through the main switch (18).
  Any automatic switching-on and off times previously set, remain stored anyway.
- To program the time ranges and the days see the following function "TIMES ON/OFF".

NOTE - The automatic switching-on of the machine is possible only if the main switch (18) is on the "I" position.

TIMES ON/OFF

This function enables to program the automatic switching-on and off times over a whole week.

- By selecting "TIMES ON/OFF", the cursor blinks on the day to be modified.
- Enter the day, using the button (down), turning the small letter into a capital one.
- Remove the day from the setting, using the button (up), turning the capital letter into a small one.
- Confirm the adjustment.

To set the time use the same procedure followed to set the clock.

Example: the function explanation scheme shows a machine programming which schedules the machine switching-on at 08:00 and the switching-off at 18:00 from Monday to Friday. The switching-on at 09:00 and off at 12:30 on Saturday, and a stop over the whole Sunday.

COUNTERS

One of these two functions indicates the total number of coffee brewing cycles; the other indicates the number of hot water brewing cycles.
If the automatic dosing of hot water is disabled (see "HOT WATER PROG." function), one cycle will be counted every time the electrovalve is switched-on.

NOTE - Both functions cannot be reset and are just reference functions.

ANTI-FREEZING

When the machine on "STANDBY" is exposed to low temperatures, the anti-freezing function is important to prevent the damages caused by icing-up in boilers. This function keeps the boilers temperature at the minimum value to prevent freezing.

- By selecting "ON", the function is enabled.
- By selecting "OFF", the function is disabled.

NOTE - This function can only be enabled if also function "AUTOM. SWITCHING-ON" is on and if the machine is on "STANDBY". When the function is enabled the message "ANTI-FREEZING"will be displayed.

UNBLOCK

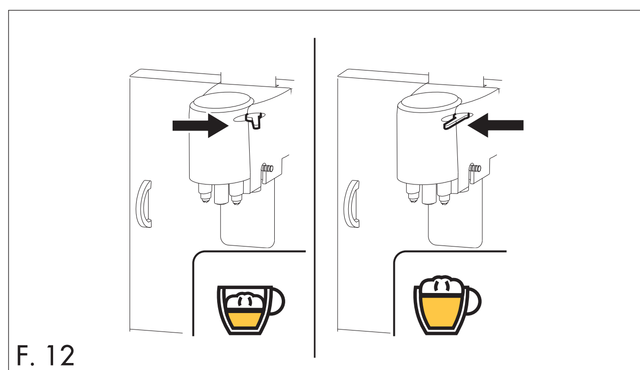
This function enables to temporarily unblock the machine when the number of cycles programmed for maintenance and descaling has been reached. To get the unblock code refer to the firm that has installed the machine or that supplies maintenance. Then enter the code into the function:

- Select "UNBLOCK"; the cursor will blink under the first figure to be modified;
- enter the datum and confirm;
- after every confirmation, the cursor blinks under the following figure and goes on until the code is completed.

12.8 Cream adjustment

The quality of the cream in the beverages depends on the use of the adjustment lever (24).

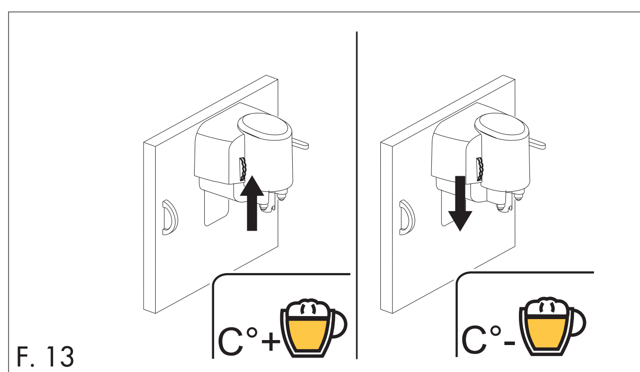
- By turning the lever clockwise, there will be a greater quantity of cream.
- By turning the lever anti-clockwise, there will be a smaller quantity of cream.


F. 12

12.9 Temperature setting

Milk temperature is adjusted through lever (25).

- By turning the lever upward, the temperature will grow.
- By turning the lever downward, the temperature will lower.



F. 13

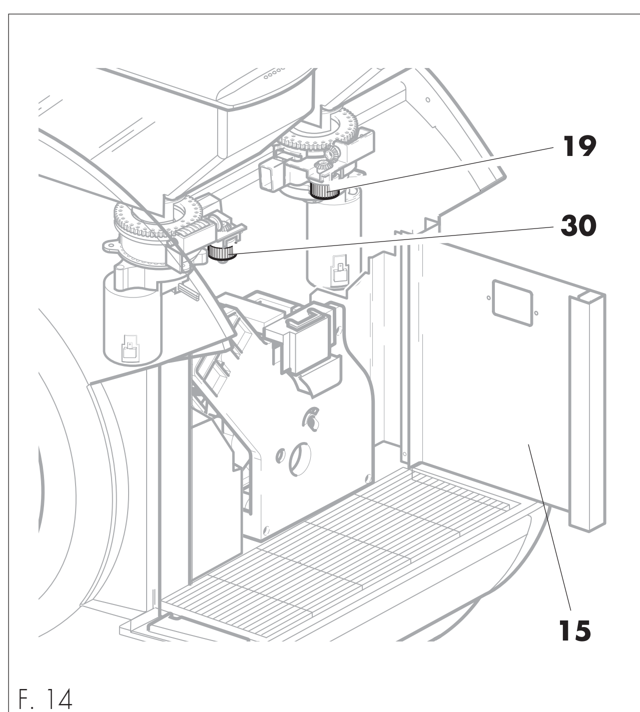
12.10 Grind adjustment

Whatever the coffee blend is, a very fine grinding (notch on low values) increases the density, the cream quantity and the brewing time of the beverage. On the contrary a coarse grinding (notch on high values) decreases the density, the cream, as well as the brewing time.

Do not turn the knob counterclockwise to the limit stop (19 and 30 - F. 14); this action causes the grinders tightening and the consequent machine block.
If any foreign body in the coffee blend should cause the block of grinders and the subsequent block of the machine(on display: "GRINDER ERROR"), refer to an Authorized Customer Service Center.

NOTE - The grinding is preset by the Manufacturer on standard values, but it can be adjusted in the following way:

- Open the door (15 - F. 14), turn the knob (19 and 30 - F. 14) anticlockwise to obtain a finer grinding (the notch moves onto lower values), and clockwise to obtain a coarser grinding (the notch moves onto higher values).



F. 14

12.11 Display messages

NOTE - Here follows a list of alarm messages (in addition to those explained before) that can be displayed and the relative machine conditions.

STANDBY: the machine is switched off (the main switch is on "I") and the automatic switching-on/off functions enabled (Pr. 12.7.1).

ANTI-FREEZING: the machine is switched off (the main switch is on "I") and the function protecting boilers from icing-up is enabled (Pr.12.7.1).

PROGRAMMED CLEANING: it is displayed when the machine is performing the automatic cleaning of the brew group (Pr. 12.7.1).

FILL CIRCUIT: this message is displayed if the machine detects the lack of water in the boilers during a beverage brewing.
After checking if there is actually water in the supply network, press the button (^ in the COFFEE version), until water comes out properly from the spout (11) and from the brew group (22). In the "COFFEE" version the water comes out only from the brew group

PROGRAMMING: it is displayed during the machine programming (Pr. 12.6).

REMOVE GROUNDS: it is displayed if the dump box (16) is almost full (the machine performed the programmed number of brewings).
More brewings can anyway be performed.

OUT OF SERVICE – REMOVE GROUNDS: the dump box (16) is completely full (the machine performed the programmed number of brewings).
The machine is blocked and no more brewings can be performed until the dump box is emptied.

CLOSE DOOR: the door (15) is not properly closed.

INSERT BOX: the dump box (16) is not properly inserted.

INSERT DRIP TRAY (except 2 grinder unit set-up): the powder tray (12) is not properly in place.

INSERT GROUP: the brew group (27) is not properly inserted.

GROUP ERROR: the brew group (27) is not properly performing his working cycle; switch the machine off and call the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER.

PUMP ERROR: one of the pumps is damaged. Switch the machine off and call the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER.

SENSOR ERROR 01: is displayed when a temperature sensor fails. Switch the machine off and call the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER.

TEMPER. ERROR 01: is displayed when one of the boilers resistance is damaged. Switch the machine off and call the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER.

DESCALING: it is displayed when the machine needs a descaling intervention, and after performing the programmed number of brewings. Switch the machine off and call the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER.
The descaling interventions are set on working cycles of the machine, and can be programmed by the maintenance technician.

MAINTENANCE: it is displayed when the machine needs maintenance and after performing the programmed number of brewings. Switch the machine off and refer to the AUTHORIZED CUSTOMER SERVICE CENTER.
The maintenance interventions are set on working cycles of the machine, and can be programmed by the maintenance technician.

12.12 Machine switching-off

Programmed automatic switching-off

This is possible when the function "AUTOM.SWITCHING-ON" (Pr. 12.7.1) is enabled and the function "TIMES ON/OFF" (Pr. 12.7.1) has been programmed .
At the programmed time the machine goes on "STANDBY".

Manual switching-off

This switching-off is necessary if the function "AUTOM. SWITCHING-ON" (Pr. 12.7.1) is not enabled.

It can be obtained by switching both the main switch (18) and the all-pole switch on the "0" position or by disconnecting the plug.

13 - ROUTINE MAINTENANCE



Warning

- In case of troubles, usually indicated on display, switch the machine immediately off, disconnect the power supply through the all-pole switch or by disconnecting the plug, and call the nearest CUSTOMER SERVICE.
- Before intervening with any type of maintenance or cleaning, disconnect the power supply through the main switch (18) and the all-pole switch(or disconnecting the plug).
- Any operation must be done when the machine is cool.
- Never perform any cleaning operation when the machine is on "STANDBY".
- Never wash any part of the machine in the dishwasher.
- Do not use direct water jets.

13.1 Machine cleaning



If you need to open the machine door, position the brew group at the bottom. Any different position of the brew group would make the door opening impossible.

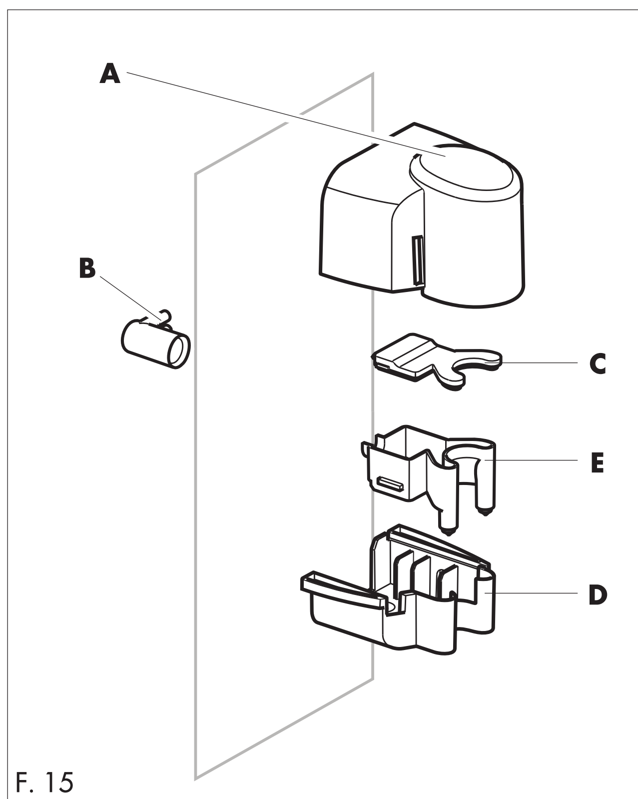
- The cleaning must be done every day and before an extended out-of-service times, in order to avoid the solidification of residues in containers, trays and brew groups.
- The removable parts of the machine which have to be cleaned, must be washed and rinsed in running water.
- To clean coatings, panels and the machine controls, use soft cloths moderately soaked in warm water.
- To clean the fixed parts and the very machine, use only cold or warm water, non-abrasive sponges and damp cloths.
- All the parts to be cleaned are easily reachable and do not require the use of any tool.



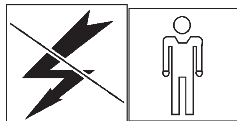
Routine maintenance and cleaning preserve and extend the machine efficiency and durability, as well as granting the respect of the hygienic standard regulations.
The machine automatically indicates when maintenance and descaling operations are required. The exact number of brewings is indicated by the mechanical counter or by the machine display. If the Maintenance Technician fails to intervene, the machine could block.

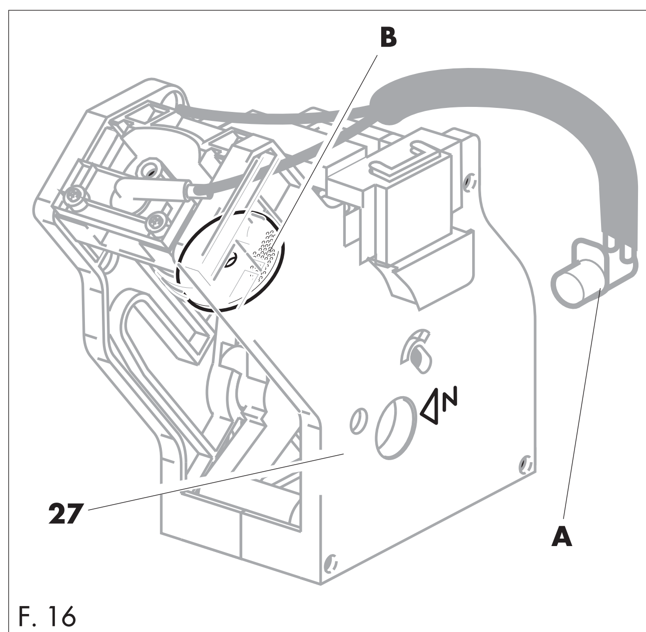
13.1.1 Brew group (F. 15)

The following can be removed:
- the upper protection cover (A), of the dispenser by pulling it outwards;
- the lower protection cover (D) of the dispenser, by unscrewing the bottom knob;
- the brew group (C-E) by pulling it outwards;
- the coffee fitting (B) by turning it approx. 90 degrees.



F. 15





F. 16

13.1.2 Brew group (F. 16)



Cleaning must be carried out with the group empty.

- Periodically clean the brew group using the special tablets (Pr. "12.7.1 Explanation of functions – CLEANING GROUP").
- Remove the brew group (28) pulling the appropriate handle (A) and pressing the button marked by "PRESS".
- Wash abundantly with warm water.
  Do not use detergents.
- Delicately scrape the upper filter (B) with a plastic coffee

13.1.3 Drip tray and relative grill

Remove the drip tray (13) from the machine and wash it with running water, paying particular attention to the grill.

13.1.4 Dump box

Remove the drip tray (13), remove the dump box (16) from its place and then wash it with running water .

13.1.5 Steam and hot water spouts
(except COFFEE set-up)

Clean the spouts (11-17) with a non-abrasive damp cloth.
If the nozzles are clogged the final section of the spouts can be unscrewed, and the nozzles can be cleared with a pin.

13.1.6 Cup warming plate

Use a non abrasive damp cloth to clean the cup warming plate (4).

13.1.7 Coffee bean hopper

Use a non abrasive damp cloth to clean the coffee bean hopper (6 and 29).

13.1.8 Cappuccinatore cleaning

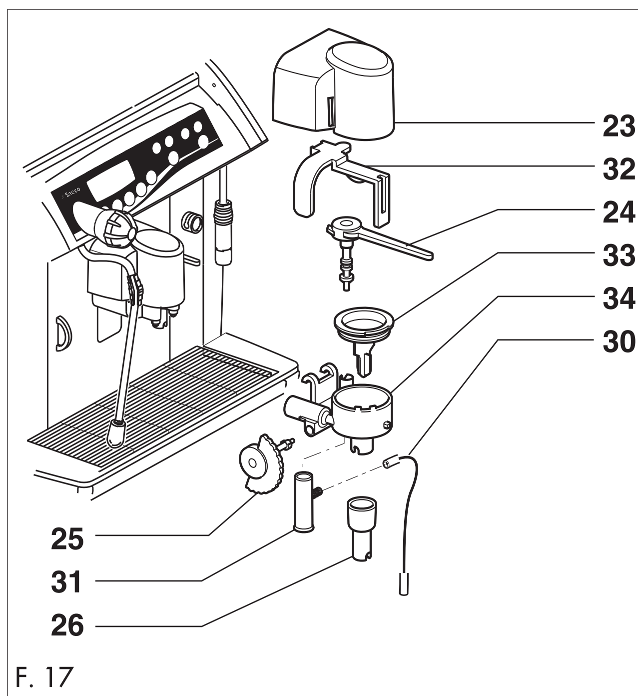


Never clean the cappuccinatore when the machine is on "standby".
Every time the CAPPUCCINATORE is used, it must be cleaned in order to avoid the solidification of residues.
All the removable parts must be washed and rinsed in running water.

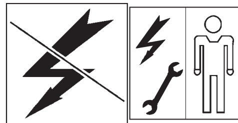
13.1.9 Cappuccino brew group (F. 17)

To clean each part of the cappuccinatore group separately, remove:

- the top protection cover (23), by pulling it outwards;
- remove the cappuccinatore (29) by pulling it outwards;
- the fork (32);
- the cream adjustment lever (24);
- la temperature setting lever (25);
- the cappuccinatore body cap (33);
- the fitting (31) connecting the suction pipe to the body of the cappuccinatore;
- the milk dispenser (26);
- milk suction tube (30)



F. 17



14 - UNSCHEDULED MAINTENANCE

NOTE- Unscheduled maintenance includes every repairing or part replacing. The Maintenance Technician is the only person authorized to perform these operations.

14.1 Jamming of the coffee grinder unit

- A foreign body among the coffee beans can cause the grinders jamming and the subsequent machine block; the message “GRINDER ERROR” will be displayed.
- In this case open the coffee grinder unit (20 or 31) and remove the foreign body.

14.1.1 Grinder unit assembly/ disassembly

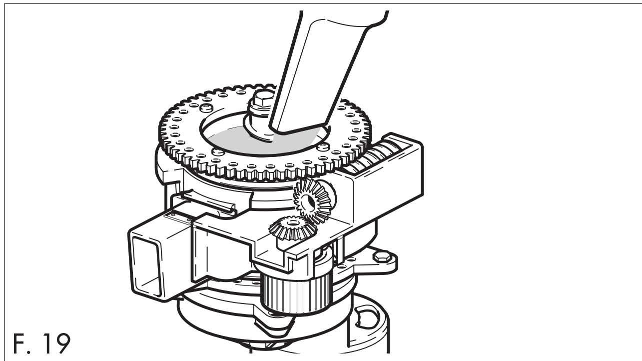
- Close the bean hopper (H) bulkhead (A)
- Remove the screws (B) from the container using the appropriate tool (C). Remove the container from the machine pulling upwards.

Mod. **LUXE**
Mod. **COFFEE**
Mod. **CAPPUCCINO**

Mod. **2 GRINDER UNIT**

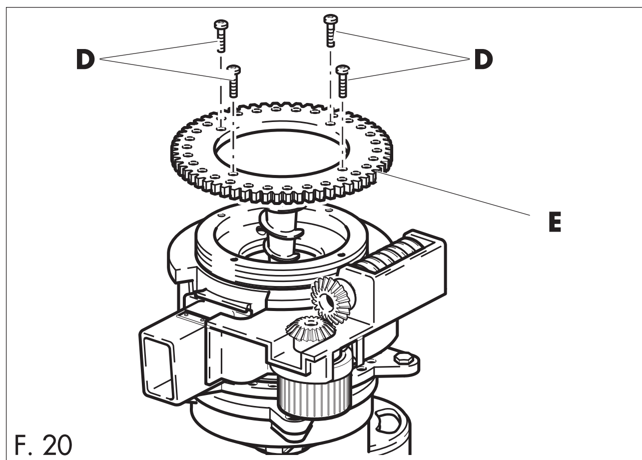
F. 18

- Remove the coffee beans on the grinder's top with a vacuum cleaner.



F. 19

- Remove the screws (D).
- Remove the gearwheel (E).



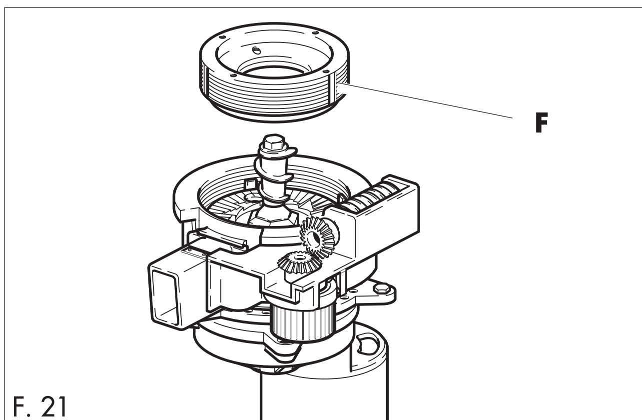
F. 20

- Unscrew and remove the adjustment ring nut (F) and clean both grinders with a vacuum cleaner and a brush.

Check the grinder's degree of wear. In case of manifest



damages, they must be replaced.



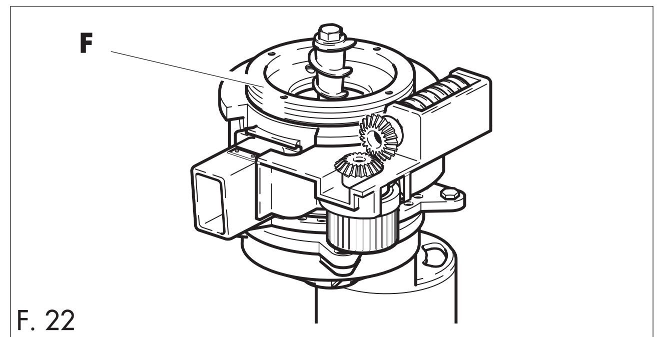
F. 21

To re-assemble the coffee grinder unit, do as follows:

- Screw fully the adjustment ring nut (F), then unscrew it by 1/2 turn.



This 1/2 turn untightening of ring nut is necessary to avoid grinders jamming and damage.



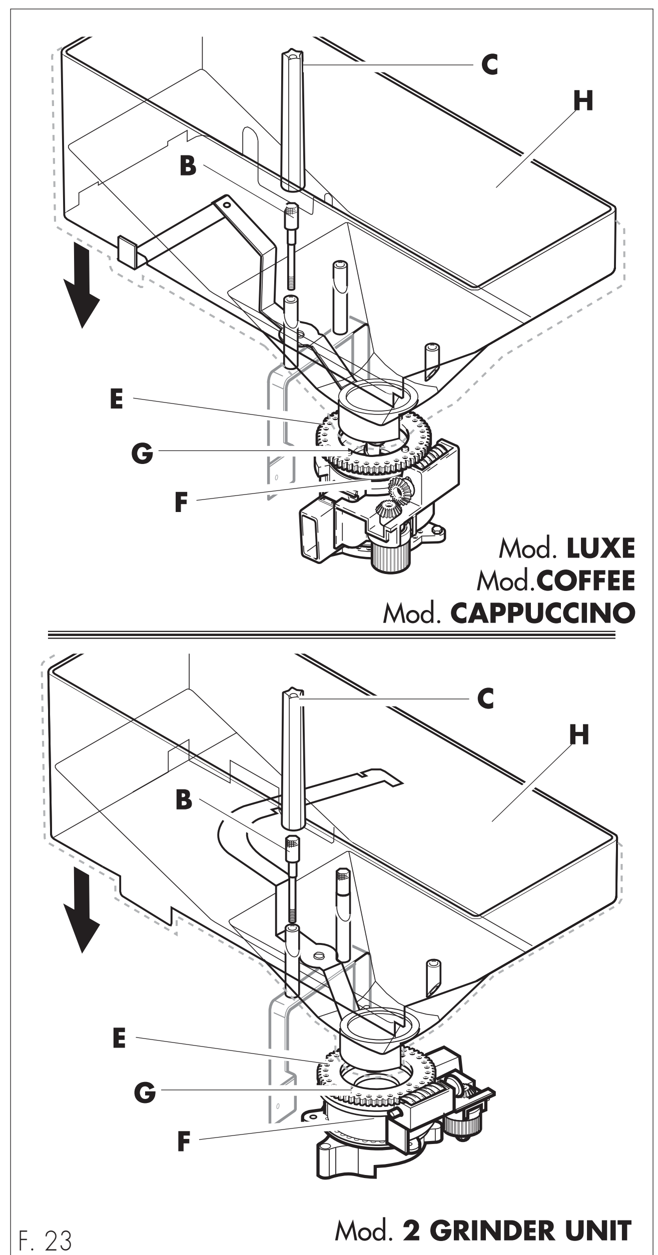
F. 22

- Replace the gearwheel (E) and fix it tightening the screws (D).
- Replace the coffee bean hopper (H).



Be careful to place the gasket properly (G). It has to correctly engage with the gearwheel (E) and the ring nut (F).

- Fix the container (H) tightening the screws (B) with the appropriate tool (C).

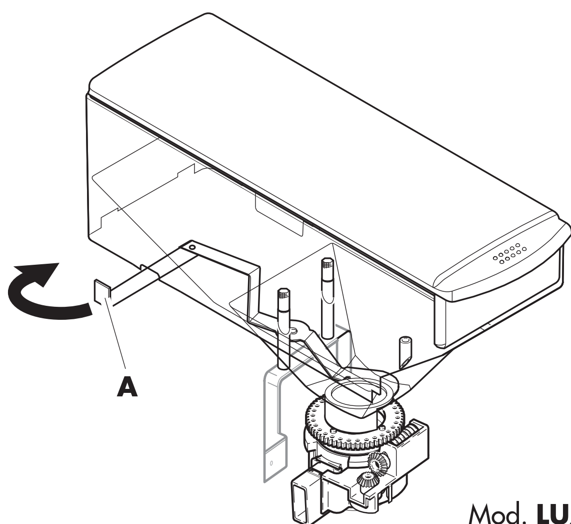


F. 23

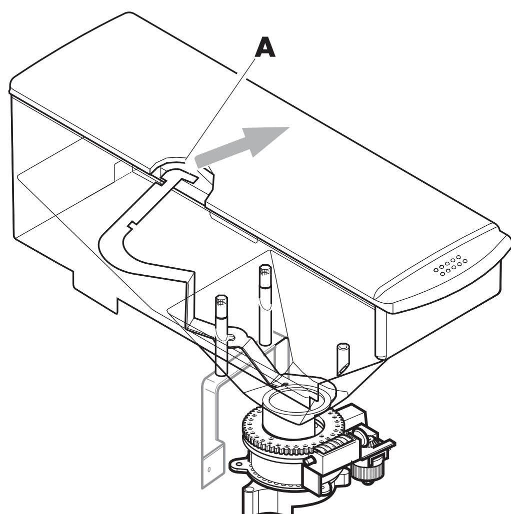
- Open the bulkhead (A).



Before re-operating the machine, a new grind adjustment is required.



Mod. **LUXE**
Mod.**COFFEE**
Mod. **CAPPUCCINO**



F. 24

Mod. **2 GRINDER UNIT**

15 - INSTRUCTIONS FOR END-OF-LIFE DISPOSAL TREATMENT

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
By ensuring this product is disposed of correctly,you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

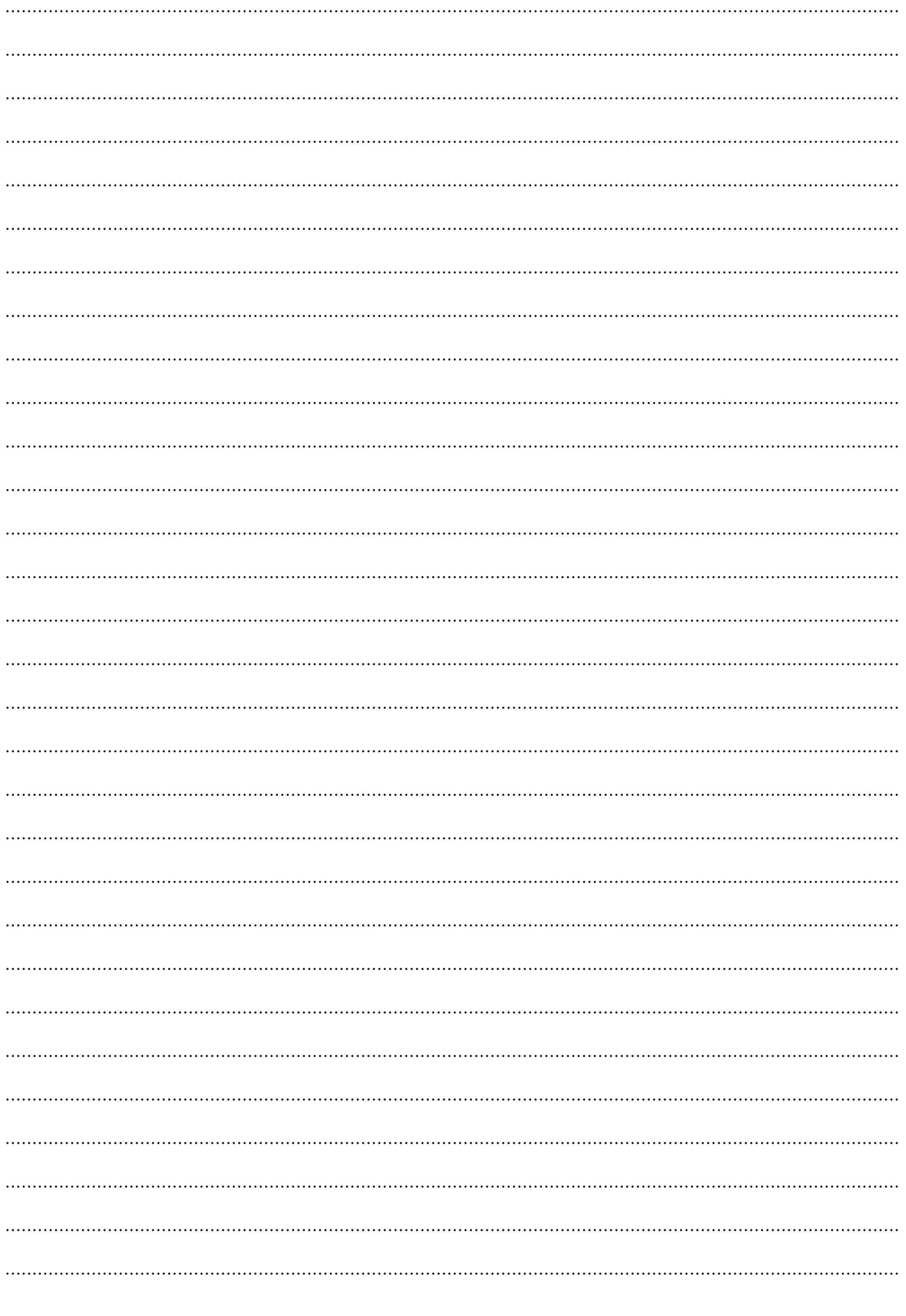
The diposal of the vending machine or of a part of it must be carried out with full respect of the environment and according to local laws in force.

16 - TROUBLES, CAUSES AND CURES

Here is a list of the possible machine troubles.

The symbol in the "cure" box means that the operation must be carried out by the Maintenance Technician only.

TROUBLE	CAUSE	CURE
The machine does not start	No voltage	Check: - if the plug is connected
		- if the all-pole switch (if any) is on
		- the system fuses
		- the electric connections
Display message: **"DUMP BOX FULL"**	Dump box full	Empty the dump box and reintroduce it properly
Grinder error	Coffee grinder unit blocked	Clean the coffee grinder (Pr. "14.1 Jamming of the coffee grinder unit")
Instead of coffee only water is brewed	The button selecting pre-ground coffee has been pressed but the relative container has not been filled with instant coffee.	Place the coffee dose in the relative hopper and restart the cycle
No water or steam supply	The steam/hot water spout's hole is clogged	Clean it with a thin needle
Coffee flows too rapidly	Grinding is too coarse	Set a finer grinding
Coffee flows too slowly	Grinding is too fine	Set a coarser grinding
Coffee is not hot enough	The cup has not been preheated	Preheat the cup on the cup warming plate
	The machine has not yet reached the suitable temperature	Wait for the machine to reach the suitable temperature
Coffee has not enough cream	The coffee blend is not appropriate, coffee is not fresh off the roasting, the coffee powder has been ground too finely or too coarsely.	Change the coffee blend or check its grinding (if pre-ground)
The machine requires too much time to warm up, the water quantity is reduced	The machine circuit is clogged by scale	Descale the machine
The brew group cannot be removed	The brew group is not in the right position (N)	Switch the machine on and off through the main switch
The brew group cannot be refit	The brew group is not in the right position (N)	Manually turn the group onto the standard position (N), matching the reference mark placed on the structure with the arrow N (F. 16)
The cappuccinatore does not dispense milk	The milk used is not cold enough (see warnings)	Move the temperature adjusting lever downward
	No more milk in the container	Fill milk container



Cod. 1037.951 - Ed. **07** 11/10